Švédské masové koule se sýrem Lipánek

60 minut

náročnost ●●○○

Ingredience

- 250 g mletého vepřového masa
- 1 vejce
- 3 lžíce strouhanky
- 100 g sýru Lipánek nakrájeného na kostičky
- sůl
- pepř
- muškátový oříšek
- 300 g brambor
- 80 g Jihočeského másla
- 1 lžička hladké mouky
- 2 lžíce brusinkové marmelády
- snítka pažitky
- 0,5 l vývaru nebo vody

Návod na přípravu:

V míse smícháme maso, strouhanku, vejce a pokrájený sýr Lipánek. Dochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem. Ze směsi vytvoříme koule o průměru cca 4 cm. Koule opečeme na Jihočeském másle na pánvi ze všech stran a vyjmeme. Do pánve nasypeme hladkou mouku a zlehka opečeme. Zalijeme vývarem nebo vodou a vzniklou omáčku provaříme. Dosolíme a vrátíme koule zpět. Dusíme pod pokličkou cca 45 minut. Vařené brambory smícháme s pažitkou a podáváme s masovými koulemi přelitými omáčkou a brusinkovou marmeládou.