



# Ikea mesne okruglice

🕒 – Min 

## Priprema

- 1 U zdjeli pomiješajte krušne mrvica i mlijeko te ostavite da odstoji 2 minute. U veliku zdjelu dodajte meso, jaje, začine i namočene krušne mrvica te dobro sjedinite smjesu, najbolje rukama.
- 2 Žlicom vadite smjesu i vlažnim rukama oblikujte malene okruglice. Trebali bi dobiti oko 30 okruglica.
- 3 U većoj tavi zagrijte 1 žlicu ulja na srednje jakoj vatri. Dodajte mesne okruglica i pržite ih uz povremeno okretanje oko 10 minuta, odnosno dok ne budu pečene. Ako vam sve mesne okruglice ne stanu u tavu, radite u turama. Pečene okruglice izvadite i stavite pod aluminijsku foliju kako bi ostale tople.
- 4 Smanjite temperaturu na srednju. Dodajte maslac u tavu i otopite ga. Dodajte brašno, promiješajte te pržite 1 minutu. Uz miješanje ulijte oko 1/4 govedeg temeljca te postupno dodajte preostali temeljac. Kuhajte 2 minute te dodajte vrhnje i kuhajte par minuta pa maknite s vatre.
- 5 Poslužite mesne okruglice uz umak, pire krumpir, kuhani grašak i malo džema od brusnica.

## Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za mesne okruglice:

75 g	Krušnih mrvica
4 žlice	Mlijeka
300 g	Sitno mljevene junetine
300 g	Sitno mljevene svinjetine
1 kom	Jaje
0.25 žličice	♦ Muškatni oraščić mljeveni
1 žličica	♦ Češnjak u granulama
1.5 žličica	♦ Luk u granulama
0.25 žličice	♦ Papar bijeli mljeveni
1 žličica	Soli
1 žlica	Ulja

Za umak:

40 g	Maslaca
30 g	Glatkog brašna
500 ml	Govedeg temeljca
125 ml	Vrhnja za kuhanje

