Svéd húsgolyók

— Perc

Elkészítés

1. Keverjük össze a zsemlemorzsát és a tejet egy tálban, és hagyjuk állni 2 percig.
2. Tegyük egy nagy tálba a kétféle húst, a tojást, a fűszereket és az áztatott zsemlemorzsát, majd keverjük jól össze, lehetőleg kézzel.
3. Adagoljuk ki a keveréket egy kanállal, és nedves kézzel formázzunk kis golyókat. Körülbelül 30 gombócot kell kapnunk.
4. Egy nagy serpenyőben melegítsünk fel 1 evőkanál olajat közepes lángon. Tegyük bele a húsgombócokat, és időnként megforgatva süssük őket körülbelül 10 percig, vagy amíg készre nem sülnek. Ha az összes húsgombóc nem fér bele a serpenyőbe, dolgozzuk részletekben. Vegyük ki a kisült gombócokat, és tegyük őket alufólia alá, hogy melegen tartsuk.
5. Csökkentsük a hőfokot közepesre. Adjuk a vajat a serpenyőbe, és olvasszuk fel. Adjuk hozzá a lisztet, keverjük el, és pirítsuk 1 percig. Keverés közben öntsük fel a marhahúsleves kb. 1/4-ével, majd fokozatosan adjuk hozzá a maradék húslevest. Főzzük 2 percig, majd adjuk hozzá a tejszínt, és főzzük néhány percig, majd vegyük le a tűzről.
6. A húsgombócokat mártással, burgonyapürével, főtt borsóval és némi áfonyalekvárral tálaljuk.

Összetevők 6 fő részére

= Kotányi Produkte

A golyókhoz:

75 g	Zsemlemorzsa
4 ek.	Tej
300 g	Finomra darált marhahús
300 g	Finomra darált sertéshús
1 db	Tojás
0.25 tk.	Szerecsendió, egész
1 tk.	Fokhagyma granulátum
1.5 tk.	Vöröshagyma-granulátum
0.25 tk.	Fehérbors, őrölt
1 tk.	Só
1 ek.	Olaj

A mártáshoz:

40 g	Vaj
30 g	Liszt
500 ml	Marhahúsleves
125 ml	Főzőtejszín