

# Švedska čorba s pivom, kremaste ćufte i rolnice sa cimetom

## Švedska čorba s pivom – Ölsoppa

1 pivo  
1 limun  
1 kašika brašna  
1 šolja mleka  
1 jaje  
1 kašičica kuhinjske soli  
1 kašika šećera

## Za serviranje

sveža mirođija

## Kremaste švedske ćufte – Köttbullar

450 g mlevenog svinjskog mesa  
1 glavica crnog luka  
 $\frac{1}{2}$  kašičica mlevenog crnog bibera  
1 kašičica krupne morske soli  
1 žumance  
 $\frac{1}{2}$  veze mirođije  
1 dl mediteran ulja za prženje

## Preliv

3-4 kašike kisele pavlake  
 $\frac{1}{2}$  veze sveže mirođije

## Prilog

300 g špageta

## Rolnice sa cimetom – Kanelbulle

35 g svežeg kvasca  
360 ml mleka  
120 g margarina s maslacem  
750 g pšeničnog brašna  
100 g belog šećera  
1 jaje  
1 kašičica morske soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice mlevenog kardamona

## Nadev

320 g margarina s maslacem

50 g belog šećera  
2 kašike mlevenog cimeta  
1 kašika kardamoma

#### **Premaz**

1 veliko jaje  
2 kašike vode  
2 kašike kristal šećera  
1 kašičica cimet-šećera

#### **Način pripreme**

Za čorbu u šerpu usuti pivo sa korom limuna. Brašno razmuti sa mlekom i dodati u pivo jednu polovinu. U drugu polovinu dodati jaje i dobro umutiti, dodati i nekoliko kašika toplog mleka i piva. Sipati u tankom mlazu. Čorbu začiniti i ostaviti da kuva 5 minuta. Servirati sa malo sitno seckane mirođije.

Za ćufte, prvo u činiji pomešati sitno seckan crni luk, mlevenu svinjetinu, žumance i sitno seckanu mirođiju. Sjediniti sve sastojke. Lagano navlažiti ruke i oblikovati loptice, otprilike veličine loptice za golf.

Zagrejati ulje u velikoj šerpi. Ubaciti ćufte i pržiti, često okrećući, oko 12-15 minuta dok ne porumene. Gotove ćufte prebaciti na papirni ubrus da se ocede od suvišne masnoće.

Za preliv pomešati kiselu pavlaku i preostalu mirođiju. Špagete skuvati na uobičajni način.

Ćufte servirati sa špegatama prelivene kiselom pavlakom i mirođijom.

Za rolnice sa cimetom u činiju sa kvascem umešati nekoliko kašika toplog mleka. U zagrejano mleko dodati rastopljeni margarin. Dodati u brašno sve sastojke i umesiti testo. Testo obavezno mesiti rukom oko 15 minuta. Umešeno testo pokriti i ostaviti da naraste na sobnoj temperaturi najmanje 30 minuta.

Za nadev u margarin, otpljen na sobnoj temperature, dodati šećer. Podeliti u dve posude, potom u jednu polovinu dodati cimet, a u drugu kardamom.

Radnu površinu posuti brašnom, razviti testo debljine oko 4-5 mm. Razvijeno testo podeliti na pola, jednu polovinu premaziti nadevom sa cimetom, a drugu sa kardamom. Testo po dužini preklopiti, a zatim iseći na trake. Trake lagano razvući u ruci, pa obomotati oko 2 ili 3 prsta, zatim vezati u čvor. Poređati ih na pleh obložen pek papirom. Ostaviti da se dižu oko 1 sat ili dok se ne udvostruče.

Za glazuru umutiti jaja i vodu, premazati naraslo pecivo, posuti šećerom i cimet-šećerom. Ubaciti u rernu na 220°C i peći 5-6 minuta.