

Švedske ćufte

Ćufte

2 jaja
2 dl mleka
1 šolja prezli
2 glavice crnog luka
1 kg mešanog mlevenog mesa
1 kašika suvog začina
1 kašičica mešavine začina (karanfilić, cimet)
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
30 g margarina sa maslacem

Sos

3 dl juneće supe
2 dl neutralne pavlake
1 kašičica gustina
2 kašičice pekmeza od šipka

Za serviranje

bareni krompir
sitno seckani peršun

Način pripreme

1. Umutiti jaja i u njih dodati mleko, nastaviti mućenje i dodati prezle. U mleveno meso dodati izrendani ili sitno seckani luk i mešavinu začina. Dobro izmešati sve zajedno, da se svi sastojci sjedine, a zatim formirati ćufte veličine oraha.
2. Ćufte ređati na pleh za pečenje obložen papirom za pečenje. Peći u rerni zagrejanj na 250 stepeni 10 minuta da dobiju koricu.
3. U šerpu odgovarajuće veličine sipati supu i kada se zagreje dodati neutralnu pavlaku i gustin, kuvati uz mešanje nekoliko minuta. Pred kraj dodati pekmez od šipka. Nastaviti kuvanje još nekoliko minuta, uz neprekidno mešanje.
4. U tiganju istopiti margarin i dodati pečene ćufte. Ćufte pržiti dok ne dobiju lepu, rumenu boju sa svih strana.
5. Servirati sa kuvanim krompirom i seckanim peršunom.