

Albondigas

Toplam 60 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~350 kcal

Açılış 18/10

İspanyol albondigas, küçük köftelerin domatesli sos içinde yumuşakça piştiği tapas klasiğidir.

Malzemeler

- 600 gr Dana kıyma
- 80 gr Ekmek kırığı
- 1 adet Yumurta
- 400 ml Domates sosu

Yapılışı

- Köfte harcını öğürüp küçük toplar hazırlayın.
- Köfteleri tavada 5 dakika mühürleyin.
- Sosu ayrı kapta hazırlayın köfteleri içine alın.
- Köfteleri sosla birlikte 12-15 dakika pişirin.
- Sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri sosa atmadan önce tavada her yüzünü mühürleyin; mühürleme kısımları, köfte sosa dağılmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Kızarmış ekmeğin dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta