

Fiskefrikadeller

Toplam 43 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~310 kcal

Açılış 18/10

Danimarka balık köftesi, beyaz balık ve krema ile tavada hafif kızartılarak yumuşak köfteler verir.

Malzemeler

- 600 gr Beyaz balık
- 100 ml Krema
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Un

Yapılış

1. Balık, krema ve yumurtayla püre yapın.
2. Harcı 15 dakika soğutun.
3. Köfteleri tavada 18 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Balık harcı 15 dakika soğutun; soğuk harç tavada formunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates salatası ve limonla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt

Gluten

Yumurta