

Köttbullar

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 18/10

İsveç köfteleri tereyağlı sos, patates püresi ve yaban mersini reçeliyle ev sıcak bir tabak olur.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 60 gr Ekmek kırıntısı
- 1 adet Yumurta
- 100 ml Süt
- 150 ml Krema

Yapılı

1. Köfte harcını öğürüp küçük yuvarlaklar yapın.
2. Köfteleri tavada her yüzü renk alana kadar 6-8 dakika pişirin.
3. Ayrı kaptaki sosu taban hazırlayın.
4. Köfteleri sosa alıp 3 dakika daha çevirin.
5. Servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfte harcını 20 dakika dinlendirin; ekmek kırıntısı tutar ve köfteler dağılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates püresi ve yaban mersini reçeliyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta