

# Kroppkakor

Toplam 85 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Zor

~430 kcal

Açılış 16/10

İsveç kroppkakor, patates hamuruna etli iç doldurulan yuvarlak haşlama köftelerdir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 1 kg Patates
- 200 gr Un
- 300 gr Dana eti
- 60 gr Tereyağ

## Yapılış

1. Patatesi haşlayıp soğutarak ezin.
2. Patates hamurunu etli içle doldurun.
3. Köfteleri kaynar suda 20 dakika haşlayın.

### PÜF NOKTASI

Patatesi tamamen soğutup ezin; sıcak patates hamuru yapışkanlaşır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Tereyağ ve yaban mersini reçeliyle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt