

Fiskefrikadeller

Toplam 43 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~310 kcal

Açılış 18/10

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

Malzemeler

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

Yapılış

1. Balık etini küçük parçalara ayırın. Krema ve yumurtayla robota alın.
2. Harcı sıkıca ekip pürüzlü bir kâğıtla köfte dokusu sertleşmesin.
3. Balık harcını 15 dakika buzdolabında soğutun.
4. Islak kaşıkla küçük köfteler şekillendirin.
5. Köfteleri orta ateşte 9 dakika pişirin.
6. Köfteleri çevirip 9 dakika daha pişirin ve sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

Patates salatası ve limonla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt

Gluten

Yumurta