

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 sıcaklığında bir tabak olur.

Malzemeler

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

Yapılış

1. Kıyma, ekmek kırıntısı, yumurta ve sütü yoğurup küçük köfteler yapın.
2. Köfteleri tavada 15 dakika pişirin.
3. Aynı tavada krema ile sos hazırlayın köfteleri sosa alın.

PÜF NOKTASI

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

SERVİS ÖNERİSİ

Patates püresi ve yaban mersini reçeliyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta