

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
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Patatesleri 25 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Patatesleri süzüp 12 dakika soğutun, nişastası toparlansın.
3. Patatesi ezin, un ve tuzla elde tutulur bir hamur yapın.
4. Etli içi küçük porsiyonlara ayrı ayrı patates hamuruyla kapatın.
5. Kroppkakor köftelerini kaynar suda 20 dakika haşlayın.
6. Köfteleri delikli kepçeyle alıp tereyağda sosla servis edin.
7. Kroppkakorları üst üste yığmayın böylece patates hamuru kendi buharıyla kızmaz.

PÜF NOKTASI

Patatesi tamamen soğutup ezin; sıcak patates hamuru yapışkanlaşır.

SERVİS ÖNERİSİ

Tereyağ ve yaban mersini reçeliyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt