

Stockholm Köfte Patates Tabakı

Toplam 55 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~620 kcal

Açlık bar 10/10

İsveç köfte patates tabağı küçük baharatlı köfteleri kremalı sos, haşlanmış patates ve ekşi reçelle dengeleyen klasik bir ev yemeğidir.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 0.5 su bardağı Galeta unu
- 1 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Süt
- 600 gr Patates
- 1 su bardağı Krema
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 adet Kuru soğan
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Galeta ununu sütle 5 dakika ısıtın.
2. Kıyma yumurta ve baharatı ekleyip küçük köfteler yuvarlayın.
3. Köfteleri tavada 10-12 dakika çevirerek pişirin.
4. Aynı tavaya tereyağı ve krema ekleyip sosu 5 dakika kaynatın.
5. Haşlanmış patates ve ekşi reçelle servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfte harcını soğutmak tavada yuvarlak formunu korumasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates, kremalı sos ve yaban mersini reçeliyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta