

Stockholm İsveç Köftesi

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~460 kcal

Açılış 18/10

İsveç köftesi, kıyma, yumurta, ekmek kırın ve soğanla küçük köfteler yapılır. Kremalı et suyunda pişirir.

Malzemeler

- 400 gr Dana kıyma
- 1 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Ekmek kırın
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Un
- 1.5 su bardağı Et suyu
- 0.5 su bardağı Krema
- 1 tatlı kaşığı Dijon hardalı

Yapılış

- Ekmek kırın 15 dakika ıslatın.
- Soğan rendeleyip kıyma, yumurta ve ıslak ekmekle karıştırın.
- Harcı küçük köftelere yuvarlayıp 15 dakika soğutun.
- Köfteleri tereyağında 3 dakika çevirerek kızartın.
- Aynı tavada unla 1 dakika sos tabanı yapın.
- Et suyu, krema ve hardal ekleyip 6 dakika koyulaştırın.
- Köfteleri sosa alıp 5 dakika birlikte pişirin.

PÜF NOKTASI

Köfte harcını 15 dakika soğutmak küçük topları tavada dağılmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Patates püresi, salata kurşusu ve lingonberry reçeliyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Hardal

