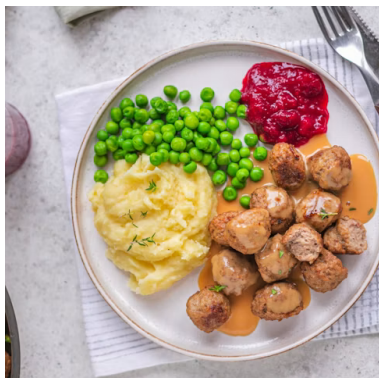




Кюфтенца по шведски в сметанов сос

⌚ 45—60 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За кюфтенцата

300 g	Свинска кайма
300 g	Говежда кайма
75 g	Галета
4 с.л.	Прясно мляко
1 бр.	Яйце
	Олио
¼ ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

За соса

40 g	Масло
30 g	Брашно
500 ml	Телешки бульон
125 ml	Сметана за готвене

- 1 Разбъркайте галетата с млякото и оставете настрана за 2 минути. В купа намачкайте каймата с яйцето, подправете и млякото с галета.
- 2 Оформете кръгли кюфтенца с по 1 с.л. от каймата за един брой. Трябва да получите около 30 кюфтенца.

СЪВЕТ: Оформете кюфтенцата по-лесно, като намокряте ръцете си периодично, докато работите.

- 3 Загрейте малко олио в голям тиган, на умерен огън. Опържете кюфтенцата, като ги обръщате периодично – около 15-20 минути. Сложете готовите кюфтенца в съд с капак, за да ги държите топли, докато пригответе соса.

СЪВЕТ: Опържете кюфтенцата на порции, за да се сготвят добре, ако нямате достатъчно голям тиган – не бива да препълвате тигана.

- 4 Сложете маслото за соса в тигана от кюфтенцата. След като се разтопи, сложете брашното и бъркайте в продължение на минута. Добато бъркайте, изсипете постепенно бульона в тигана. Гответе 2 минути, след което изсипете и сметаната. Разбъркайте добре, гответе няколко минути и махнете от котлона.
- 5 Поднесете кюфтенцата заляти със соса, а ако искате истинско шведско преживяване, сервирайте с картофено пюре и сладко от червени боровинки.

