



Ден 8: Шведски коледни кюфтенца

Новини | Спорт и здраве | на 08.12.2023 08:48 | от Стела Джелепова

Защо говорим за това?



Спомняш ли си малките пържени кюфтенца, които Карлсон от покрива толкова обичаше? Въсъщност те са любими на всички в Швеция и са известни по цял свят, включително и в България. Ето обаче един техен вариант, който сигурно не си опитвал – коледни кюфтенца с прекрасни зимни подправки. Съставките са доста, но в действителност изобщо не е трудно да се приготвят. А за пърженето винаги може да ти помогне някой възрастен.

Ще ти трябват:

- 75 мл овесени ядки
- 1 с. л. нишесте
- 100 мл вода
- 50 мл готварска сметана
- 1 ч. л. сол
- 3 щипки млян черен пипер
- 1 ч. л. канела на прах
- 1 ч. л. джинджирил на прах
- ½ ч. л. карамфил на прах
- 1 яйце
- 500 г кайма (смес)

1. Разбъркай в купа овесените ядки, нишестето, сметаната и водата. Остави за 10 минути.
2. Прибави солта, черния пипер, канелата, джинджирила, карамфила и яйцето. Разбъркай.
3. Добави каймата и разбъркай хубаво с лъжица.
4. От сместа се опитай да оформиш идеално кръгли малки кюфтенца. Може и да използваш две супени лъжици, с които да им придадеш форма.
5. Пържи в тиган с нагорещено масло около 10 минути. Температурата не бива да бъде прекалено висока, иначе кюфтенцата може да изгорят.

Шведите обичат да поднасят пържените кюфтенца с малко сладко от червени боровинки. Ако и на теб ти харесва да съчетаваш солено и сладко, може да го направиш.



Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
/book/3561-den-12-shvedski-koledni-kyuffentse

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени

