

Kjottkaker

In una terrina, fate ammorbidire il pane nel latte. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e mescolate bene. Dividere in piccole polpette. Fate dorare le polpette in una padella antiaderente, aggiungete un po' di olio per non farle attaccare. Preriscaldare il forno a circa 250 gradi. Preparare la salsina di fondo: unire il burro, la farina e il brodo che avrete mescolato con l'acqua bollente. Mettete le polpette in una pirofila da forno, versate la salsina e cuocete per circa 30 minuti.

Ingredienti

4 Fette Pane Bianco
20 Cl Latte Caldo
500 G Polpa Di Manzo Macinata
250 G Polpa Di Maiale Macinata
2 Uova Sbattute
1 Cucchiaino Noce Moscata
1 Cucchiaino Pepe
1 Cucchiaino Mix Di Spezie Per Arrosti
250 G Cipolla A Fettine
Sale
Olio D'oliva
Per La Salsa:
4 Cucchiaini Burro
4 Cucchiaini Farina
2 Cucchiaini Brodo Di Manzo
60 Cl Acqua Bollente

Note

Luogo: Norvegia. Calorie: 477.