

«Köttbullar» – las cullas da charn da la Svezia

Köttbullar è la spaisa naziunala da la Svezia. Las cullas da charn mangian pitschen e grond gugent. Köttbullar datti en Svezia cun buglia da tartuffels e sosa da giglidras (Preiselbeere).



Foto: COLOURBOX

Maschadar la groma cun il paun sgrattà e metter a lomìa per almain 10 minutas.

Manizzar fitg fin la tschagula.

Maschadar la charn, l'ov, las tschagulas cun il paun sgrattà.

Furmar cullas da circa 3 centimeters diameter. Quai va il meglier cun mauns bletschs.

Stgaudar paintg en la padella e brassar las cullas enfin ch'ellas èn brinas.

Betg brassar memia bleras enina.

Per mantegnair la furma radunda, squassar la padella mintgatant.

Ingredientas

Per 4 persunas:

- 500 - 600 g charn manizzata da bov u portg
- ½ - 1 dl paun sgrattà
- 1 ov
- 2 - 3 dl groma
- 1 tschagula
- sal e paiver
- paintg (per brassar)