

Norveška tradicionalna jela

Norveške ćufte u braon sosu

300 g mlevene junetine
300 g mlevene svinjetine
 $\frac{1}{2}$ kašičice mlevenog đumbira
 $\frac{1}{2}$ kašičice muskatnog oraščića
1,5 kašičica krupne morske soli
1 kašičica bibera šarena mešavina
1 kašika pšeničnog brašna
3 kašike mleka
30 g margarina s maslacem za prženje

Sos

60 g margarina s maslacem
3 pune kašike pšeničnog brašna
3 čaše goveđeg temeljca
 $\frac{1}{2}$ kašičice krupne morske soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera šarena mešavina

Prilog

400 g krompira
70 g grašaka
ribizle

Način pripreme

U činiji pomešati sastojke za ćufte i umesiti rukom. Formirati ćufte i propržiti ih na margarinu s maslacem dok ne porumene sa svih strana.

U odvojenoj šerpi istopiti margarin i dodati brašno energično mešati da se proprži kao za bešamel sos. Smanjiti vatru i pržiti brašno 10 minuta uz povremeno mešanje. Kada potamni zaprška, dodati temeljac uz mešanje da ne nastanu grudvice. Kuvati 10 minuta dok se umak ne zgusne. Dodati ćufte u sos i kuvati poklopljeno na slaboj vatri 15 minuta. Kuvane ćufte servirati sa sosom, krompirima, graškom i ribizlama.

Norveški slojeviti desert od jabuka

3 jabuke
0,5 ml vode

Kranč od prezli

6 dvopeka
50 g margarina s maslacem

4 kašike šećera

Za serviranje

250 ml slatke pavlake

2 kašike šećera u prahu

1 kašičica cimet-šećera

Način pripreme

Očistiti jabuke, izdubiti sredinu i ubaciti u šerpu sa vodom. Kuvati na laganoj vatri, dok jabuke ne omekšaju. Odložiti ih da se ohlade.

U blenderu samleti dvopek. U tiganju istopiti margarin i dodati šećer, nastaviti kuvanje dok se ne istopi i ne promeni boju u karamel. Dodati mleveni dvopek i pržiti mešajući nekoliko minuta.

Slatku pavlaku umutiti u šlag. Jabuku preseći na pola. Na dno staklene čaše sipati kranč, zatim spustiti polovinu jabuke, posuti prah šećerom, filovati umućenom pavlakom, začiniti cimet-šećerom. Ponoviti postupak sa drugom polovinom jabuke. Završiti serviranje šlagom i cimet-šećerom.