

# 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.