



# Suecia/Sweden/Sverige

**Nome:**

Suecia

**Capital:**

Estocolmo

**Idioma:**

Sueco idioma predominante

**Poboación:**

10 millóns de habitantes

**Extensión:**

450.295 km<sup>2</sup>.

**Lugares de interese:**

Estocolmo

Laponia

Lago Siljan

Gotemburgo (2º cidade máis grande)

Ales Stenar (conxunto megalítico)

Illa de Gotland

Malmö

Smögen (Illa de pescadores)

**KÖTTBULLAR****Ingredientes / Ingredienser :**

Para as albóndegas

○600 g Carne picada

○1 Cebola

○1 Ovo

○70 g Pan relado

○1/2 vaso leite

○Sal

○Pementa

Para a salsa

○3 Cdas de manteiga

○200 ml caldo de carne

○1 vaso leite

○1 Cda salsa de soia

○100 ml nata

**Elaboración / Utveckling :**

1- Pon a carne picada nun bol; engade a cebola ben picada, en anaquiños pequenos. Engade o sal e a pementa, ao gusto; o ovo, o pan relado e o leite. Mestúrao ben coa man. Unha vez teñas a masa xa ben mesturada, empeza a dar forma ás albóndegas,

2- Agora, nunha tixola, engade a manteiga e deixa que se derrita, unha vez derretida, engade as albóndegas e deixa que se cociñen. Retiraas

3- Na mesma tixola, mentres segue quente, engade o caldo de carne, o leite, a salsa de soia e móveo ben. Cando rompa a ferver, engade a nata un chisco de sal e un pouco de pementa moída. e move mentres espesa a salsa, uns minutos.

4- Cando a salsa comece a espesar, engade as albóndegas e deixa cociñar todo xunto uns 10 minutos.