



- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

ITALIENSKA KÖTTBULLAR

Köttbullar som får puttra i krämig tomatsås med örter.

Ingredienser

400 g nötfärs (eller lammfärs)

1 dl vatten

1/2 dl ströbröd

1 st ägg

1 knippe dill

1,5 tsk salt

1 krm svartpeppar

1/2 krm muskotnöt

Sås av:

1 st lök, gul

1 burk tomater, krossade

1/2 tsk timjan

1/2 tsk oregano

salt

svartpeppar

Serveras med

300 g pasta tagliatelle

Gör så här

1. Lägg ströbröd i en bunke och slå på vatten eller buljong. Lägg i ägg, färs, dillhack, salt, svartpeppar och lite riven muskot. Arbeta ihop allt till en smidig färs och låt stå i ca 10 minuter. Laga såsen under tiden.

2. Fräs löken i lite smör i en låg, vid kastrull eller gryta. Häll i burktomater, salt och kryddor. Koka utan lock i ca 5 minuter.

3. Rulla ca 12 bollar av färssmeten. Sjud bollarna i tomatsåsen - nu med lock på grytan - i ca 15 minuter.

Vänd bollarna med en träsked efter ungefär halva tiden.

4. Koka upp vatten och koka pastan.