

inköpslistan.se

Av: Andrea

70 st

Köttfärs, Huvudrätt, Jul, I ugn

JULKÖTTBULLAR

Det är så mycket godare med hemmagjorda köttbullar än färdigköpta men det tar lite tid att rulla dem när man ska ha ett gäng, men det är det värt!

Ingredienser

1000 g blandfärs
1 st lök, gul *(stor)*
1 dl grädde, visp
1 dl mjölk
1 dl ströbröd
2 tsk salt
2 st ägg
2 krm kryddpeppar, malen
1,5 tsk strösocker
smör *(att steka i)*

Gör så här

1. För att underlätta köttbulletillverkningen så tillagar jag köttbullarna i ugnen istället för i stekpannan. Man smörjer då en ugnsform eller plåt med smör, lägger köttbullarna i formen och tillagar längst ner i ugnen i ca 20 minuter på 200°. Rör om några gånger under tiden så köttbullarna får en jämn och fin färg. Innan man sen ska servera köttbullarna kan man bryna dem i smör i en stekpanna, så smidigt…

Ett annat TIPS när man ska göra köttbullar är att ha en skål med kallt vatten för att doppa fingrarna i. Det är mycket lättare att forma fina köttbullar om man fuktar händerna, smeten kladdar inte och man får runda och fina köttbullar…

2. Sätt ugnen på 200°.

3. Skala och hacka löken i små bitar. Stek löken mjuk i smör och låt svalna.

4. Blanda grädde, mjölk och ströbröd i en bunke. Låt stå och svälla i 10 minuter.

5. Blanda färsen med salt.

6. Blanda ner äggen och tillsätt socker och kryddpeppar.

7. Blanda löken med ströbrödsblandningen och rör ner i färsen. Blanda ordentligt.

8. Smörj en plåt eller ugnsform med smör.

9. Rulla köttbullar och lägg på plåten/formen.

10. Grädda längst ner i ugnen i ca 20 minuter. Rör om några gånger så köttbullarna få en fin och jämn färg.