

inköpslistan.se

Av: Carolina Bordner

4 port

Köttfärs, Huvudrätt, Budget

MEXICANSKA KÖTTBULLAR

Ingredienser

900 g potatis
2 st morötter
4 msk rapsolja
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
500 g blandfärs
3 msk ströbröd
1 påse taco kryddmix
1 dl vatten
1 st ägg
2 klyftor vitlök
1 burk tacosås
4 st sallad

Gör så här

Sätt ugnen på 225°.

Skölj potatisen och skär dem i klyftor. Skala morötterna och skär dem i bitar.

Lägg i en ugnsform och blanda med 2 msk rapsolja, salt och peppar.

Tillaga i mitten av ugnen i ca 25 minuter.

Blanda ströbröd, tacokrydda, vatten, ägg och pressad vitlök i en skål. Låt stå i ca 5 minuter.

Blanda ner färsen i skålen. Rulla ca 16 köttbullar. Stek dem i 2 msk olja i ca 3 minuter runt om så de får färg. Sänk sedan värmen, häll i tacosåsen och låt dem steka i 5-8 minuter till.

Servera med rotfrukter och sallad.