



bild saknas

- ▮ 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 ugnform 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.