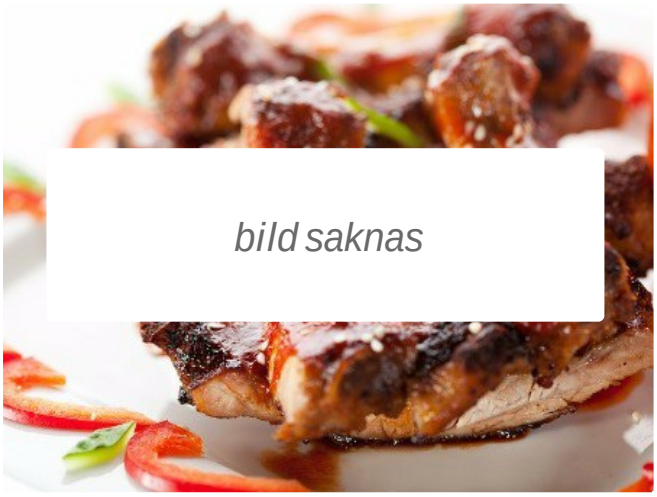


inköpslistan.se

Av: Iréne

4 port

Fläskkött, Huvudrätt

MORMORS KÖTTBULLAR*

Ingredienser

600 g fläskfärs
1 dl ströbröd
2 dl mineralvatten
(t. ex. naturell ramlösa)
1 st ägg
1 st lök, gul
1,5 tsk salt
1 krm vitpeppar
$^{1}/_{2}$ krm kryddpeppar, malen

Gör så här

Låt ströbrödet svälla minst 10 minuter i vätskan. Riv lök och tillsätt den tillsammans med färsen, kryddorna och ägget. Blanda och forma köttbullar eller biffar. Stek på ganska låg värme.

Man kan variera receptet genom att byta ut:

Ramlösa mot kranvatten eller en del av vätskan mot grädde eller mjölk.

Ströbröd mot smulat, färskt, vitt bröd eller kokt, mosad potatis.

Servera med potatis, sås, kokta morötter och lingon eller gelé.
Eller varför inte stuvade makaroner och riven morot.
(Stuvade makaroner=Se kategori "tillbehör")