

10 port

Köttfärs, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

bild saknas

PIKANTA KÖTTBULLAR

Ingredienser

500 g nötfärs (10 % fett)
2 msk ströbröd
1/2 dl mjölk, lätt
1 st ägg
1 st lök, gul (hackad)
2 klyftor vitlök
1 dl basilika (hackad)
1 dl persilja (hackad)
2 tsk olivolja
1,5 tsk salt
1/2 tsk svartpeppar

Gör så här

Låt ströbrödet svälla i mjölken. Arbeta samman oxfärs, ströbröd, ägg, lök, vitlök, örter, olja, salt och peppar till en jämn smet. Rulla små jämna köttbullar och stek dem på medelstark värme i oljan i 7-8 min. Servera dem varma med hemlagat potatismos eller pressad kokt potatis. Servera rårivna morötter och gröna ärtor som tillbehör.