

inköpslistan.se

Av: Jon Andersson

10 port

Köttfärs, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

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 ärter som tillbehör.