inköpslistan.se

Av: Joakim

Nötkött, Smårätter

SMÖRDEGSBOLLAR FYLLDA MED KÖTT, CHILI OCH KOR

Ingredienser

300 g ryggbiff
1 st salt *(Efter smak)*
1 st svartpeppar *(Efter smak)*
1 st lökpulver *(Efter smak)*
$^{1}/_{2}$ st lime
1 st chili, röd
1 msk koriander *(Färsk, hackad)*
1 rulle smördeg

Gör så här

1. Stek ryggbiffen i smör med salt, peppar, lökpulver och pressad lime. Låt svalna och hacka sedan smått. Hacka chili och koriander och blanda med köttet.

2. Rulla ut smördegen och skär till 15-20 stycken fyrkanter (antalet kan variera beroende på smördegens storlek). Klicka ut röran och svep degen runt. Blöt kanten lite så den fäster ihop och rulla till en boll. Rada upp bullarna på ett bakplåtspapper och grädda i 15-20 minuter i 175°C på varmluft eller 200°C på över och undervärme. Strössla gärna över lite hackade örter vid servering. Svarta sesamfrön är också fint att strössla över innan bollarna gräddas.