



M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. december 2015

Frokostret

Frikadeller.

Ingredienser:

1 kg hakket svine- og oksekød, 3-4 tsk groft salt, ca. 160 g hvedemel, 2 æg, 1-2 løg, 3-4 dl mælk, 3-4 gulerødder, en håndfuld svesker, friskkværnet peber.

Rør kødet sejt med salt 2-3 minutter.

Findel sveskerne meget fint og lad dem stå i blød ca. 15 minutter.

Riv 3-4 gulerødder meget fint.

Findel 2 løg meget fint.

Rør melen i farsen. Krydr med peber og tilsæt æg.

Rør godt og tilsæt derefter lidt af mælken. Rør til farsen bliver smidig.

Tilsæt de øvrige ingredienser; løg, svesker og gulerødder.

Lad farsen hvile i køleskabet ca. 30 minutter.

Steg frikadellerne på panden ved middelsvær varme. Fedtstof på panden 4 spsk smør og 4 spsk olie. Steges 5-6 minutter på hver side.

Tryk på frikadellerne. Saften, der pibler op, er klar, når de er gennemstegte.