

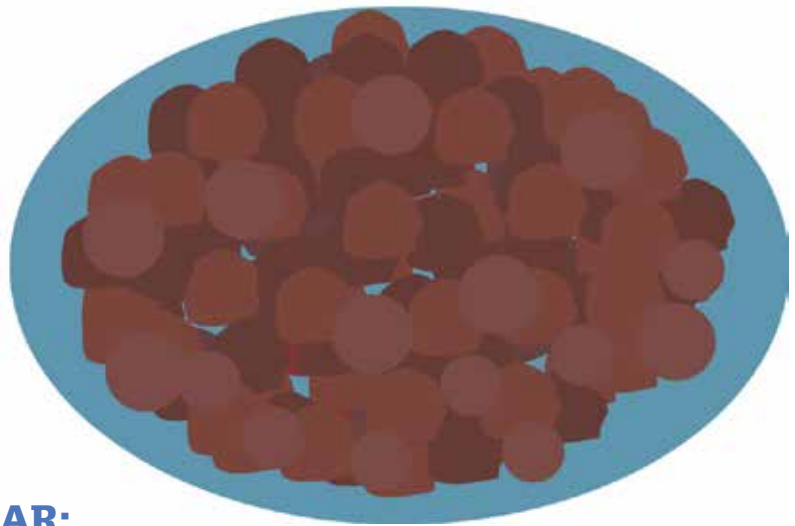
Supergoda köttbullar

Köttbullar är alla barns favoriträtt och busenkelt att göra själv. Här kommer ett recept som är det enklaste av dem alla. Vet du om att köttbullen har en egen dag. Den 23 augusti är det köttbullens dag.

Det behövs lite olika ingredienser. Det här behöver du:

Ingredienser:

500 blandfärs
1 dl ströbröd
1 dl mjölk
1 ägg
1 tsk salt
1 krm vitpeppar
1 msk hackad gul lök
1 msk potatismjöl
Smör till stekning



SÅ HÄR GÖR DU KÖTTBULLAR:

1. Blanda ströbröd med mjölken i en bunke. Låt svälla 10 min.
2. Tillsätt ägg, salt, peppar och potatismjöl.
3. Hacka löken i små bitar och rör ner.
3. Rör ner färsen och arbeta ihop till en smidig smet.
4. Forma färsen med vattensköljda händer till små bollar.
5. Stek dem gyllenbruna i smör.
6. Skaka pannan då och då, så att de inte bränner fast.
7. Till köttbullar är det gott med exempelvis spagetti. Glöm inte grönsaker, exempelvis tomat, paprika, morot är gott till.

LYCKA TILL OCH SMAKLIG MÅLTID!