

Pestofrikadeller med peberfrugt

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær løg og peberfrugt i små tern.

Kom farsen i en skål sammen med de øvrige ingredienser. Rør farsen godt og lad den gerne trække en halv times tid i køleskabet. Form farsen til frikadeller og steg dem i olie på panden.

Ingredienser

500 g hakket svine- og kalvekød 8-12%

1 løg

1 grøn peberfrugt

2 spsk. rød pesto

2 spsk. havregryn

1 æg

1/2 dl vand

1 tsk. salt

peber

olie til stegning