



Beskrivelse

Rør farsen med mel og æg. Riv løget og rør det i. Tilsæt pesto og rør mælken i lidt ad gangen.

Hak timian og persille og rør det i farsen sammen salt og peber.

Varm olie og smør op på en pande. Form frikadellerne med en spiseske og steg dem i olie og smør på panden.

Ingredienser

500 g hakket svinekød eller en blanding af svine- og kalvekød

4 spsk. hvedemel

1 æg

1 lille løg

4 spsk. rød pesto

1 dl mælk

1 spsk. frisk timian

1 håndfuld persille

1 tsk. salt

Peber

1 spsk. olie og 15 g smør til stegning