

Frikadeller med spidskål

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Kom farsen i en skål sammen med havregryn, fintrevet løg, groftrevet spidskål, æg, timian, salt og peber. Rør farsen sammen og tilsæt mælken lidt af gangen indtil farsen er lind.

Farsen formes med en ske til frikadeller, som steges i olie på en varm pande.

Ingredienser

500 g hakket svinekød

50 g havregryn

1 løg

150 g spidskål

1 æg

1 tsk. tørret timian

1 dl mælk

Salt og peber

Olie til stegning