

Kyllingefrikadeller med soltørret tomat og feta

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Hak løg, hvidløg, persille og soltørrede tomater fint. Smuldr fetaosten.

Rør kyllingefarsen med havregryn, paprika, æg, salt og peber. Rør løg, hvidløg, persille, soltørrede tomater og feta i.

Form kyllingefarsen til frikadeller og steg dem gyldenbrune i olie og smør på en pande.

Ingredienser

400 g kyllingefars

3 spsk. havregryn

1 tsk. paprika

1 æg

1 løg

2 fed hvidløg

1 håndfuld persille

50 g soltørrede tomater

50 g fetaost

Salt og peber

Olivেনolie og smør til stegning