

Kødboller til suppe

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Rør farsen med hvedemel, løg, æg, salt og peber. Sæt den på køl i 1/2 time.

Form farsen til små kødboller med to teskeer eller tril dem med hænderne. Kog kødbollerne i letsaltet vand i ca. 5 minutter. Tag dem op med hulske.

Kødboller til suppe kan fryses i op til 3 måneder.

Ingredienser

250 g hakket kalv og flæsk

1,5 spsk. hvedemel

1 spsk. fintrevet løg

1 æg

Salt og peber