

Oksefrikadeller med soltørret tomat

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær de soltørrede tomater i små tern.

Rør det hakkede oksekød med æg, rasp, presset hvidløg, soltørrede tomater, mælk, salt og peber.

Form farsen til aflange frikadeller med hænderne. Steg dem i olie og smør på en pande, til de er gennemstegte.

Ingredienser

500 g hakket oksekød

1 æg

1/2 dl rasp

1 fed hvidløg

5 soltørrede tomater

1/2 dl mælk

Salt og peber

Olie og smør til stegning