

Allround frikadeller

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

500 g hakket svinekød
1 dl mel
1 æg
1 løg
1 dl mælk
1 spsk. allround krydderi
lidt salt
peber
fedtstof til stegning

Beskrivelse

Farsen røres med mel og æg. Løget rives og røres i. Mælken røres i lidt ad gangen. Allround krydderi, lidt salt og peber kommes i.

Farsen hviler ½ time i køleskabet.

Fedtstoffet smeltes på panden. Frikadellerne formes med en spiseske og kommes på panden. Varmen dæmpes og frikadellerne steges færdige ca. 4-5 minutter på hver side.