

# Frikadeller med porre

4 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Skær porren i tynde skiver.

Kom farsen i en skål sammen med rasp, karry, æg, salt og peber. Rør farsen sammen og tilsæt vandet lidt af gangen, indtil farsen har en passende konsistens. Rør porrerne i og rør godt.

Tril frikadellerne runde med hænderne og læg dem på en bageplade med bagepapir. Bag frikadellerne i ovnen ved 200 grader i ca. 35 minutter.

## Ingredienser

500 g hakket svinekød

3/4 dl rasp

1/2 tsk. karry

1 æg

2 dl vand

1 porre (ca. 150 g)

Salt og peber