



Ingredienser

500 g hakket svinekød, max. 9-15% fedt

½ dl mel

1 fintrevet løg

1 tsk. salt

peber

1 æg

ca. ½-1 dl mælk

rasp

smør og olie til stegning

Fyld: Cocktailpølser

Beskrivelse

Farsen kommes i en skål sammen med mel, fintrevet løg, salt, peber og æg. Rør farsen sammen og tilsæt mælken lidt af gangen indtil farsen er lind.

Kom rasp på en tallerken. Kom en skefuld fars ovenpå raspen og gør den lidt flad. Læg en cocktailpølse på midten. Pak fars rundt om pølsen og tril den i rasp.

Steg farsrullerne i smør og olie på en varm pande.