

De bedste frikadeller

Opskrift til 14 styks

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 500 g hakket svin og kalv
- 2 æg
- 2 tsk. salt og 1/2 tsk. peber
- 1 dl mælk (jeg bruger havredrik)
- 3 store spsk. havregryn eller mel
- 1 løg (lille-mellem størrelse), finthakket
- 1/2 dl olie + 1 spsk. smør til stegning

Sådan gør du

- Kom alle ingredienserne i en skål og rør det godt sammen. I starten virker farsen lidt tynd, men ved at mose det godt sammen trækker det væsken og farsen bliver tykkere og helt perfekt.
- Kom olien på en pande og varm op middel-høj varme
- Form frikadellerne med en ske ind mod hånden og kom dem på panden
- Steg et par minutter på hver side hele vejen rundt. 3 minutter inden de er færdige, kan du komme smør på panden og lad dem suge dette til sidst
- Server til f.eks. kartoffelsalat, stuvet hvidkål på en rugbrød eller sammen med varm rødkål – ellers nogle af de andre ovennævnte forslag.