

Græske frikadeller

Opskrift til 2-4 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 400 g kyllingekød (hakket)
- 1 tsk. tørret oregano
- 1/2 tsk. tørret timian
- 1 tsk. salt + lidt peber
- 1 håndfuld feta ost
- 2 fed hvidløg
- 1 håndfuld persille
- 1 håndfuld soltørret tomat

Sådan gør du

1. Kom fars, krydderier, feta og revet hvidløg ned i en skål
2. Hak persille og soltørret tomat groft og kom ned i skålen
3. Mos det godt sammen med hænderne og form små frikadeller
4. Steg i godt med olie til de er gyldne og gennemstegte