

Ingredienser

- 400 g. hakket kyllingekød
- 2 håndfulde persille
- salt og peber
- 2 æg
- 1 løg (almindelig, rødløg eller skalotteløg)
- 1 tsk. tørret chili (eller frisk, i så fald 1 cm ca)
- 1 tsk. tørret timian
- 1 spsk. tørret oregano
- en håndfuld feta
- en håndfuld soltørret tomat (i olie på glas)

Sådan gør du

1. Hak persille, løg og soltørret tomat og kom i en skål sammen med resterende ingredienser
2. Vend farsen godt rundt og stil den evt. på køl i en times tid, så den trækker godt.
3. Form nu forsigtigt nogle "lange frikadeller", læg dem på et skærebræt og smid en pind forsigtigt igennem dem.
4. Kom dem på en pande med lidt olie, igen forsigtigt ved at komem en paletkniv ind under
5. Vend dem med paletkniven frem for at tage fat i spydet. Først når de er stegt på alle sider, kan man tage fat i selve spydet.