Frikadeller. Ca. 15 stk. (Pers opskrift til ca. 15-18 stk.)

½ kg. (500gr.) Hakket flæskekød eller kalv og flæsk. - ca. 4 dl. Mel.

(Spare tips: evt. ca. 200 gr. havregryn) 1-2 æg. - (Det smager godt, hvis man pisker æggehviderne stive

og vender dem i frikadellefarsen. - Ca. 4 dl. Mælk. - ca. ½ stort revet løg. - salt, peber. - Margarine.

Kødet blandes godt sammen med ovennævnte ingredienser og hakket løg tilsættes til sidst.

Varm panden op til en god jævn varme og kom margarine på der smelter til den er gyldenbrun.

Herefter formes farsen med en spiseske og lægges på panden.

Steges Ca. 10-12 min på hver side til de er gyldenbrune og gennemstegte.

Serveres til kartofler (Kartoffelmos.) Og grøntsager. –

Tilbehør evt. rødbeder, agurkesalat, rødkål m.v. Man kan bruge sennep til.

Du kan også lave en opbagt sovs til servering:

Mel, margarine, væde fra stegen, lidt kartoffelvand og mælk.

Smelt fedtstof = margarine / becel i passende mængde i gryden og kom så 2-3 sp.ske mel heri under omrøring.

Tilsæt væde til sovsen har en tilpas konsistent. Tilsæt kulør efter behag til en lysbrun eller mørk sovs.

Smages til med lidt salt og peber samt et drys melis og efter behag ca. 2 tsk. ribsgele efter opkog.

Drikkelse efter behag. Frikadellerne Kan nedfryses. – Kan varmes i Micro ovn.

¤¤¤

Herefter formes farsen med en spiseske og lægges på panden.

Steges Ca. 10-12 min på hver side til de er gyldenbrune og gennemstegte.

Kan nedfryses. – Kan varmes i Micro ovn.

¤¤¤