

Köttbullar

6 portioner

1 kg Blandfärs
1 msk lökpulver
1 msk tomatpuré
2 ägg
1,2 dl grädde
1,5 tsk mald kryddpeppar
1 tsk vitpeppar
2,5 tsk salt
2 tsk aromat
Rapsolja och smör

Blanda alla ingredienserna i en bunke. Arbeta färsen ordentligt. Späd ev. med mjölk för lämplig konsistens.

Fukta händerna i vatten. Forma bullarna i lämplig storlek och lägg på vattendränkt skärbräda.

Stek några i taget i rapsolja och smör i 8-10 minuter.