

Julköttbullar

50 st / 45 min

500 g nötfärs
200 g skinkfärs
2 gula lökar
2 msk smör
1 dl ströbröd
2 1/2 dl vispgrädde
1/2 dl vatten
2 ägg
2 tsk salt
2 krm peppar
3 msk smör till stekning



GÖR SÅ HÄR:

1. Låt ströbrödet svälla i grädde och vatten.
2. Skala och finhacka lökarna och stek dem mjuka i smör. Låt svalna.
3. Blanda färsen med lök, ströbrödsblandningen, ägg, salt och peppar och arbeta den väl. Rulla små runda köttbullar och lägg dem på vattensköljd skärbräda.
4. Stek köttbullarna, inte för många åt gången i smör i en stekpanna. Skaka pannan då och då så köttbullarna blir runda och brynta på alla sidor.