

FRIKADELLER

4 personer

Frikadeller

1 spsk fintrevet zittauerløg
300 g hakket, middelfedt svinekød
3/4 tsk groft salt
friskkværnet peber
1 æg
1 dl mælk
4 spsk hvedemel

8 soltørrede tomater
8 blade frisk basilikum
½ rød peber
2 fed hvidløg
All Round kryderi

25 g smør

Fremgangsmåde

Rør det hakkede kød med salt, til farsen er sej. Tilsæt løg, peber, æg og rør det sammen. Rør mælken i lidt efter lidt. Rør mel i. Stil farsen tildækket i køleskabet i ca. 1/2 time.

Steg frikadellerne, mens kartoflerne koger. Læg det kolde smør i en kold pande. Lad smørret blive gyldent ved kraftig varme. Skru ned til svag varme. Dyp en spiseske i det smeltede smør i panden og skub farsen op ad skålens sider med bagsiden af skeen. Tag en skefuld fars og læg den i panden. Form resten af farsen til 11 små frikadeller. Steg frikadellerne ved svag varme i ca. 5 min. Skru op til kraftig varme og vend frikadellerne. Skru ned og steg ved svag varme i ca. 5 min. Tag frikadellerne af panden og læg dem i et fad

