



Citrondoftande lammfärsbollar med parmesanost

Ingredienser 8 personer

300 g	lammfärs
1 st	gul lök
1 st	vitlösklyfta
0,75 dl	persilja, hackad
0,5 st	citron, rivet skal och saft (2 msk)
1 dl	parmesanost, riven
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

Panering:

1 dl	vetemjöl
2 st	ägg
3 dl	panko eller ströbröd

Stekning:

2 msk	rapsolja
1 msk	smör

Tillagning

Lammfärsbollarna förbereds och värms strax före servering.

1. Skala och finhacka lök och vitlök. Blanda färsen med lök, persilja, citronskal och citronsaft, ost, salt och peppar.
2. Forma färsen till små bullar. Vänd bullarna först i mjöl, sedan i uppvispat ägg och sist i panko.
3. Stek köttbullarna runt om i olja och smör ca 5 min. Låt kallna.