



Farfars julköttbullar

Ingredienser

0,5 dl	Ströbröd
1 dl	matlagingsgrädde
2 st	schalottenlökar
5 st	svartpepparkorn
5 st	kryddpepparkorn
1 st	ägg
1 tsk	salt
0,5 tsk	spiskummin, mald
500 g	nötfärs

Till stekning

2 msk smör

Tillagning

Spiskummin. Nu har den till och med hamnat i julköttbullarna!

1. Blanda ströbröd och grädde i en skål. Låt svälla 5 min. Skala och finhacka löken. Stöt de båda pepparsorterna fint. Blanda ner ägg, lök och kryddor i ströbrödet. Rör blandningen med färsen tills allt är väl blandat.

2. Forma till små köttbullar med vattensköljda händer. Stek köttbullarna runt om i omgångar i smör i en stekpanna på medelvärme ca 7 min.