



## Julköttbullar med kanel och mandel

### Ingredienser 50 köttbullar

---

500 g	nötfärs
2 st	formbröd, utan kanter
1 dl	vispgrädde
0,5 st	gul lök
1 st	ägg
1,5 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, nymald
2 krm	kanel, mald
1 krm	kryddpeppar, mald

### **Stekning:**

2 msk smör

### **Garnering:**

25 g mandel, rostad, flagad

### Tillagning

---

Gör dubbel sats om ni är många.

1. Smula brödet och blanda det med grädde i en skål. Låt det svälla ca 10 min. Skala och riv löken.
2. Blanda alla ingredienser och arbeta allt smidigt. Fukta händerna med kallt vatten och forma färsen till små köttbullar. Lägg köttbullarna på en vattensköljd skärbräda.
3. Stek köttbullarna i smör i en stekpanna i omgångar ca 5 min runt om. Skaka pannan då och då.
4. Strö över mandeln och servera.