

De godaste julköttbullarna

500 g	fläskfärs
½ dl	ströbröd
2 msk	potatismjöl
1 dl	matlagingsgrädde
½ dl	vatten
1 msk	kalvfond
1 – 2 msk	ansjovisspad
2 msk	riven eller finhackad gul lök
2	ägg
1 msk	smält smör
1 tsk	salt
1 tsk	socker
2 krm	vitpeppar
2 krm	kryddpeppar
1 krm	ingefära

Smör eller olja till stekning.

Buljong

Gör så här

Blanda ströbröd, potatismjöl, grädde, vatten, kalvbuljong och ansjovisspad.

Låt stå i 10 minuter.

Lägg färs, ägg, smör. Salt, kryddor och läk i en stor skål.

Arbeta ihop smeten.

Forma till köttbullar efter egen storlek.

Hetta upp smör och olja i en stekpanna.

Bryn köttbullarna. (fyll inte pannan eftersom bullarna får så fin färg då)

Lägg över de brynta köttbullarna i en gryta med lite buljong.

Efterstek tills bullarna är klara.