



Frikadeller

500 g hakket kalv og flæsk



1 løg



3 ss mel



1 æg



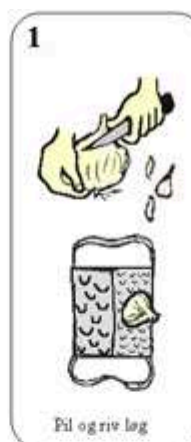
1 dl mælk



30 g margarine



salt og peber



1

Pil og riv løg



2

Rør fars, salt, peber, mælk, løg, æg og mel i en skål.



3

Smelt margarinen på panden, skru ned og læg frikadellerne på panden.



4

Steg frikadellerne ca. 5 min. på hver side.



Forslag

Til rugbrød...

I pitabrød...

Med kartofler.