



Köttbullar med sting 4 port > 30 min
(se även omslagsbild)

2 dl Lätt Crème Fraiche Paprika Chili
1 dl ströbröd
1 gul lök, fint riven
1 ägg
600 g nötfärs
salt och nymald svartpeppar
smör och olja till stekning

Slå crème fraichen över ströbrödet i en stor bunke, blanda ner lök och ägg. Smaka av med salt och peppar. Blanda ner köttfärsen. Forma till jämna fina bullar med blöta händer. Lägg en klick smör och en skvätt olja i en het stekpanna. Låt det få gyllene färg innan du lägger i köttbullarna för stekning. Glöm inte att skaka stekpannan ofta så att de blir jämnt stekta runt om. Servera med kokt potatis eller potatismos och några goda grönsaker. ✱