



Köttbullar

700g malet kött med hög fetthalt

1tsk Köttbuljong

1stor lök

1tsk paprikapulver

1tsk köttfärskrydda

1tsk kryddpeppar

3st ägg

1,5dl grädde

svartpeppar

salt

1. Hakka löken och fräs den i stekpanna tillsammans med smör.
2. Tillsätt äggen och malet köttet i en skål
3. Tillsätt köttbuljong, stekta löken, paprikapulver, köttfärskrydda, kryddpeppar
4. Tillsätt grädde så mycket att smeten blir relativt lös.
5. Salta och tillsätt peppar efter behag
6. Rör om allt och rulla degen till passliga köttbullar
7. Stek köttbullarna i smör i stekpanna
8. Smaklig måltid!





Lihapullat

700g jauheliha

1tlk lihaliemi

1 iso sipuli

1tlk paprikajauhe

1tlk jauhelihamauste

1tlk maustepippuri

3kpl kananmuna

1,5dl ruokakerma

Mustapippuri

Suola

1. Leikkaa sipuli ja paista pannulla voin kanssa
2. Lisää jauheliha ja kananmunat kulhoon
3. Lisää lihaliemi, paistettu sipuli sekä paprikajauhe, jauhelihamauste, maustepippuri jauhelihan joukkoon
4. Lisää kerma, jotta taikinasta tulee löysempi.
5. Lisää suolaa ja pippuria maun mukaan
6. Sekoita kaikki ainekset sekaisin ja pyöritä niistä sopivan kokoisia lihapullia
7. Paista lihapullat voissa paistinpannulla
8. Hyvää ruokahalua!

