7197Köttbullar



Köttbullar kan man enkelt göra själv med detta recept. Riktigt gott med såsen till. Servera gärna med lingon och kokt potatis!

Tid: 45 min

4 portioner

Ingredienser:

500 g **[blandfärs](http://www.recepten.se/info/blandfaers.html)**

**eller**  **[nötfärs](http://www.recepten.se/info/noetfaers.html)**

**eller**  **[fläskfärs](http://www.recepten.se/info/flaeskfaers.html)**

1 dl **[ströbröd](http://www.recepten.se/info/stroebroed.html)**

1.5 dl **[mjölk](http://www.recepten.se/info/mjoelk.html)**

1.5 tsk **[salt](http://www.recepten.se/info/salt.html)**

1.5 krm malen **[svartpeppar](http://www.recepten.se/info/svartpeppar.html)**

ev. 1.5 krm **[kryddpeppar](http://www.recepten.se/info/kryddpeppar.html)**

1 st **[ägg](http://www.recepten.se/info/aegg.html)**

2 msk hackad **[gul lök](http://www.recepten.se/info/gul_loek.html)** stekt eller rå

**eller**  hackad **[röd lök](http://www.recepten.se/info/roed_loek.html)** stekt eller rå

Stekning:

25 g **[smör](http://www.recepten.se/info/smoer.html)**

**eller**  **[margarin](http://www.recepten.se/info/margarin.html)**

Sås:

2 msk **[vetemjöl](http://www.recepten.se/info/vetemjoel.html)**

0.5 dl **[grädde](http://www.recepten.se/info/graedde.html)**

1 dl **[mjölk](http://www.recepten.se/info/mjoelk.html)**

3 dl steksky (vatten + "stekrester")

2 msk **[kalvfond](http://www.recepten.se/info/kalvfond.html)**

**eller**  1 st **[köttbuljongtärning](http://www.recepten.se/info/koettbuljongtaerningar.html)**

1 tsk **[soja](http://www.recepten.se/info/soja.html)**

Servering:

**[lingonsylt](http://www.recepten.se/recept/lingonsylt.html)**

Gör så här:

Blanda ströbröd och mjölk i en bunke. Låt stå minst 10 minuter för att svälla. Tillsätt salt och lägg i köttfärsen och blanda ordentligt. Tillsätt peppar, ägg och lök och rör om så att det blandas ordentligt. (Blanda dock inte för länge för då kan smeten bli "seg".)

Ta fram en skärbräda och skölj den med vatten och lägg upp den på arbetsbänken. Trilla färsen med händerna till runda bollar och lägg dem på skärbrädan. Skölj gärna händerna i vatten då och då så blir köttbullarna runda och fina.

Sätt på en stekpanna, lägg i matfettet och låt det bli ljusbrunt. Lägg i en del av köttbullarna, inte fler än att de har plats att rulla runt när man skakar pannan. Skaka pannan då och då så att de får en stekyta runt om. När köttbullarna fått en stekyta så sänk värmen och låt steka 3-5 minuter (utan lock). Tiden beror på köttbullarnas storlek. Lägg upp köttbullarna på ett fat. Gör sedan om samma procedur för resten av köttbullarna.

Gör såsen: Ta fram en såskastrull och vispa ut mjölet med matlagningsgrädden och ev. lite av mjölken. Vispa i resten av mjölken. Häll i 3 dl varmt vatten i stekpannan (kallt vatten som du värmer) för att vara rädd om stekpannan och inte hälla kallt vatten direkt i den. Vispa ner skyn i såskastrullen. Vispa ner kalvfond och soya. Låt koka upp och sedan puttra ca 3 minuter.