

Kjötkúlur

Áhöld: skál, mæliskeiðar, sleif

Hráefni:

200 g kjöthakk

1 msk púrrulaukssúpa

10 stk saltkex (Ritzkex)

Aðferð:

1. Ofninn stilltur á 200 gráður
2. Myljið saltkexið niður í skál
3. Mælið súpuđuftið og setjið í skálina ásamt hakkinu
4. Blandið deiginu vel saman
5. Mótið litlar kúlur og setjið á bökunarplötu með pappír á eða eldfast mót
6. Bakið kúlurnar í 10 til 15 mínútur

Súrsæt sósa, góð með bollunum

1 dl chilisósa (t.d. Heinz)

2 msk rifsberjahlaup

1 msk púðursykur

- Sjóðið saman við vægan hita í 2-3 mínútur