

OKSEDELLER



INGREDIENSER

5 kg oksesmåkød 10 %
500 g mel
30 g peber
100 g salt
4 spsk paprika
4 finthakket eller revet løg
5 æg
2 l kold vand

FREMGANGSMÅDE

Oksedeller

Find alle ingredienser frem.

Kom kødet op i en stor skål/fad, tilsæt mel, salt, peber, paprika og hakket løg og rør godt i farsen.

Slå æggene ud i en skål, så der ikke kommer skaller med ned i kødet. Hæld æggene i farsen.

Tilsæt vand lidt af gangen. Rør til der er en god binding i farsen.

Sæt farsen på køl i 20 minutter med film over.

Form små frikadeller, læg dem på bagepapir på en bageplade.

Bages ca. 25 minutter ved 175 grader lige inden serveringen.

LOMA
UNDER
VISNING
OPSKRIFT

FILSTED
VEJENS
SKOLE
1. & 2.
ÅRGANG