

# Frikadeller m/kartofler

Hakket svine- og kalvekød. 250 g  
Havregryn.....½ dl  
Æg.....½ stk  
Mælk.....1 dl  
Løg.....½ stk  
Salt og peber efter smag

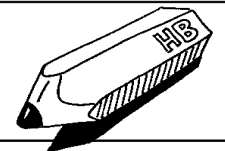
1. Bland kød, havregryn, æg, løg, salt og peber. Rør herefter mælken i lidt ad gangen indtil farsen har den rette konsistens. Den færdigrørte fars stilles i køleskabet en halv times tid inden frikadellerne steges på panden med lidt olie.

Kartofler.....500 g

2. Skæl kartoflerne, og skær dem i mindre, ens stykker. Tænd først for kogepladen når vand og kartofler er sat over.
3. Kog dem i let saltet vand til de er møre nok til at slippe en tændstik.

Margarinen.....10 g  
Mel.....2 spsk  
Kartoffelvand.....5 dl  
Salt

4. Smelt margarinen og rør melet i.
5. Tilsæt kartoffelvandet lidt ad gangen under piskning.
6. Smag til med salt!



Hakket svine- og kalvekød. 250 g

Havregryn..... $\frac{1}{2}$  dl

Æg..... $\frac{1}{2}$  stk

Mælk.....1 dl

Løg..... $\frac{1}{2}$  stk

Salt og peber efter smag

Kartofler

1 kg

2 dl

2

1 L

Kartofler: 2 kg