

Frikadeller med tomat



4 personer

500 g hakket flæsk

4 spsk. mel

2 æg

2 revet skalotteløg

2 mellem modne tomater

1 bdt. hakket persille

1 fed knust hvidløg

salt, peber

Rør kødet med lidt salt.

Tilsæt mel, æg, løg, persille og hvidløg og rør godt.

Smag til med salt og peber.

Del farsen i 8 portioner som lægges på oliesmurt bagepapir.

Skold tomaterne og flå dem.

Skær dem over 2 gange og læg en kvart på en klat fars.

Luk farsen om tomaterne og steg frikadellerne.

Tilbehør: små, smørstegte kartofler