

JALAPENO FRIKADELLER



4 personer

400 g. hakket skinkekød

1½ tsk. salt

2 spsk. hvedemel

1 æg

2 spsk. reven løg

2 spsk. hakket, syltet jalapenopeber fra glas
peber

1½ dl. mælk

smør til stegning

Rør kødet med salt.

Rør herefter mel, æg, løg, jalapeno og peber i.

Tilsæt mælken.

Lad farsen hvile ca. 1 time i køleskabet.

Rør farsen igennem og tilsæt evt. lidt ekstra mælk.

Steg frikadellerne i smør.

Tilbehør: stuvet hvidkål, kartofler