

Kyllingefrikadeller med urter

32 stk.

Ingredienser

1500 g hakket kyllinge- eller kalkunkød

3 deciliter hvedemel

3 deciliter havregryn

6 æg

3 deciliter mælk

4 teskeer salt

3 teskeer peber

Vilde urter: 1) ramsløg, 2) skovløg, 3) løgkarse

Fremgangsmåde

De vilde urter vaskes og hakkes

Alle ingredienser blandes i en stor skål

Farsen formes til små kugler med en ske og olie

Steges i olie på panden og holdes varme i en gryde indtil spising

