









MATREIÐSLA



Ítalskar kjötbollur

Áhöld sem þú átt að nota:

 desilítermál	 teskeið	 skurðarbretti	 hnífur
 skál	 panna	 pískari	 klukka

Þú átt að gera:

1	600 g			Setjið hakk í skálina.
2	1 poki		 	Skerið mozzarella-ostinn niður í litla bita og setjið í skálina.
3	1/2 pakki		 	Skerið basilikuna og setjið í skálina.
4	4 stk			Skerið sólþurkaða tómata og setjið í skálina.
5	1 dl	 		Hellið rjóma í skálina.

MATREIÐSLA

6	1 stk			Setjið egg í skálina.
7	2 tsk			Mælið salt og bætið í skálina.
8	1 stk			Mælið pipar og bætið í skálina.
9				Blandið öllu vel saman með höndunum.
10				Mótið kúlur úr hakkinu.
11	30 gr			Setjið smjör á pönnuna og steikið við meðalháan hita í nokkrar mínútur
12				Takið hakkið af pönnunni og setjið í eldfastmót.
13	2 dl			Hellið rjóma á pönnuna.

MATREIÐSLA

14	1/2 dós			Setjið philadelphiaostinn á pönnuna.
15	1 stk			Setjið grænmetiskraft á pönnuna.
16				Hrærið vel á meðan suðan kemur upp.
17		 		Látið hakkbollurnar aftur úti og látið malla með í 15 mínútur.
		 		Gott að sjóða tagliatelle með og bera fram hvítlauksbrauð.