

Sildefrikadeller

4 personer

Ingredienser:

500 gram spegesild
6 kogte kartofler
2 dl kogte eller stegte kødrester
1 spsk. kartoffelmel
salt, peber
rasp til panering



Fremgangsmåde:

Rens silden og lad den ligge i koldt vand omkring 12 timer. Tag den op og skær den ud i fileter. Kør sild, kartofler og kødrester i gennem kdmaskinen eller hak det meget fint. Bland farsen med kartoffelmelet og evt. lidt mælk, hvis den er for fast, og form den i runde eller ovale boller. Vend disse i fintsigtet rasp og steg dem smukt brune på begge sider. Arranger frikadellerne på et varmt fad.

Server

dem med korender- eller løgsovs.