

Spaghetti med kødboller



Ingredienser:

- 450 g Hakket kalv- og flæskekød
- 40 g havregryn
- 1 æg
- 2 dl mælk
- 1 revet løg
- 2 fed presset hvidløg
- ½ bdt hakket basilikum
- 1 tsk salt
- 1 knsp peber
- 2 spsk smør
- 500 g spaghetti
- Parmesan

How to:

1. Rør kødet med havregryn, æg, mælk, løg, hvidløg, basilikum, salt og peber til en lind fars
2. Kog spaghattien i letsaltet vand
3. Form små kødboller af farsen og steg dem i smørret ved jævn varme, til de er gyldne og faste
4. Hæld vandet fra spaghattien og vend bollerne i
5. Drys med parmesan