m. 2, " Koppnýsehoja vetta tai lihalienta-Signih. (paisletaan sligsså don suolaa (maun mudaan) 1/2" meuste pippuna
mongrupa ho turntetaan mesteessa Kaide Spaintelaan Scorta nettataan kantida Lihapullat tarfisletaan nasta musdostellaan pienia mõrytai sudusetaan kellen kauniin ruskeiksi ja miedolla Bildweiser von Linda Vainio lam villa. Da Wais



Mise en Place für die Lihapullat



Eine Zwiebel klein hacken



1 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen und geschnittene Zwiebel glasig braten



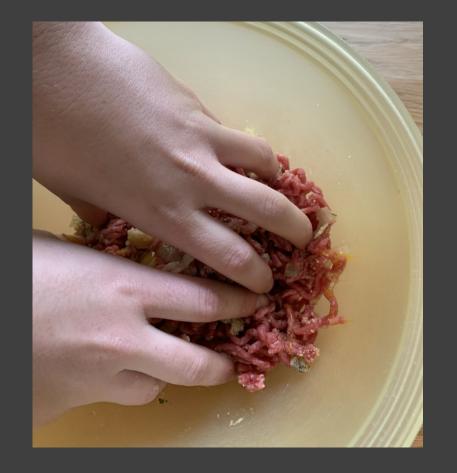




Hackfleisch zusammen mit den gebratenen Zwiebeln und einem Ei in eine Schüssel geben



Salz, Pfeffer, Paniermehl und Bouillon hinzufügen





Alles gut mit den Händen vermischen und kneten, damit eine einheitliche Masse entsteht

Aus der gekneteten Masse kleine Bällchen formen







Rapsöl in die Pfanne geben Alle Seiten gleichmässig anbraten

Bei 180°C für ca. 10 Minuten in den Ofen geben

Serviervorschlag: mit Kartoffelstock, Rahmsauce und Preiselbeerkompott

En Guete!

