

Kødboller til suppe

1/2 kg. Hakket kød
2 tsk. Salt
1 kop hvedemel
1 lille løg
Ca. 2 kopper mælk
2 æg
Peber



Tænd op i komfuret.

Rør ingredienserne grundigt sammen.
Farsen skal være ret fast, da den ellers flyder ud ved kogning.

Bring en gryde letsaltet vand i kog.
Fyld farsen i bollesprøjten eller brug en lille ske, og sæt boller på vandet i et lag.
Når bollerne er kommet i, må vandet ikke koge.
Bollerne tages op med en hulske.