

Farmors gäddbullar

Ingredienser

1,5 kilo gädda.

1 gul lök.

3 ägg.

2 matskedar vetemjöl.

3 deciliter grädde.

1 knippe dill.

1 knippe persilja.

50 gram smör.

Salt och vitpeppar,

Gör så här:

Rensa och filéa gäddan. Gör du skinnfria filéer så får du en mildare gäddsmak. Mal gäddköttet två gånger genom finaste hålskivan. Mal även löken.

Hacka dill och persilja.

Blanda alla ingredienser i en skål och arbeta ihop färsen med händerna tills du känner att motståndet ökar. Då har färsen bundit och är klar. Är färsen för lös så tillsätt mer mjöl, är den för hård så tillsätt ett ägg eller grädde.

Bryn smör i en stekpanna, forma färsen till biffar och stek dem gyllenbruna.

Kan serveras som fiskburgare eller söndagsmiddag med kokt potatis, smörkokta morötter och en persiljesås.