

Boller i carry

4 - 5 personer

500 g hakket kalv/svin

2 æg

2 spsk. mel

4 - 5 spsk. vand

1 løg

salt og peber

Opbagt karrysauce:

Ca. 80 - 100 g margarine

Ca. 3 spsk. mel

Ca. 4 - 5 tsk. karry

Ca. 2 dl. mælk eller fløde Ris



Hak løg og rør alle ingredienserne til farsen sammen i en skål.

Form bollerne og kog dem i vand indtil de popper op til overfladen.

I en anden gryde smeltes margarine. Melet piskes i.

Tag ca. 10 - 12 dl. kogt vand fra gryden med bollerne og hæld det i gryden, lidt ad gangen.

Suppler evt. med lidt mælk eller fløde.

Pisk karry i og smag til med salt og peber.

Vend forsigtigt kødbollerne i saucen.

Kog ris efter anvisningen på pakken og server retten.