

# Græske frikadeller

## Ingredienser:

- 500 g hakket svine- og kalvekød 8-12%
- 1 dl mel
- Persille
- 1 æg
- 1 finthakket løg
- 2 dl feta i små tern
- 2 tsk. oregano
- Salt og peber
- Fedtstof til stegning

## Fremgangsmåde:

Rør alle ingredienserne undtagen feta sammen evt. med en elektrisk røremaskine.

Rør feta i til sidst. Lad farsen hvile i køleskab 30 min. inden stegning.

Form frikadellerne med en spiseske, der dyppes i varmt vand mellem hver frikadelle.

Steg dem på panden i fedtstof ved god varme ca. 5 min. på hver side.

**Servering:** Server med ris og tzatziki.

**Tip.** Der kan også tilsættes soltørrede tomater i strimler og let ristede champignon i skiver til farsen.