

Polpetine

Tilberedningstid : Ca. 1 time.
4 personer.

Fars:

- 500 gr. hakket kalv/flæsk
- 125 gr. rasp
- 1-2 æg
- 1 bdt. Finhakket persille
- Salt, peber

Sovs:

- 2 ds flåede tomater
- 1 ds tomat pure
- 3-5 fed hvidløg
- 1/2 dl olivenolie
- Salt, peber

Rør farsen sammen og lad den hvile mindst 1/2 time.

Mos tomaterne (blend) og tilsæt tomat pureen.
Tomatsovsen koges op.

Form farsen til små kødboller og lad dem koge i sovsen 10-15 minutter.

Serveres med kartofler skåret i terninger overhældt med olie, rosmarin og salt.

Sættes i forvarmet ovn på 300 grader på nederste rille.