

KYLLINGEDELLER

De her super lækre kyllingedeller smager dejligt af hvidløg, persille og rødløg, der også giver dem et flot udseende. De er nemme at lave, og de er både for børn og voksne. Server dem f.eks. til aftensmad, eller tag dem med i madpakken.

•

Til

- fedtstof til stegning
- 1 rødløg
- 2 fed hvidløg
- 2 bdt persille (små)
- 500 g hakket kyllingekød
- 50 g havregryn
- 2 æg
- salt
- peber



Hak rødløg helt fint. Pres hvidløg, og hak persillen.

Kom alle ingredienserne i en skål, og rør det til en jævn fars. Lad evt. farsen hvile en halv times tid på køl.

Form kyllingefarsen til frikadeller, og steg dem på panden i lidt fedtstof. Stegetiden afhænger af størrelsen på dellerne.