

GRÆSKE FRIKADELLER I OVN

Dejlige græske frikadeller, der tilberedes i ovnen og derfor er utroligt tidsbesparende. De bløde stykker feta, de soltørrede tomater og hvidløget giver frikadellerne en autentisk smag af græsk mad.

•

Til

- 100 g feta
- 50 g soltørrede tomater
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 800 g hakket oksekød eller kalvekød
- 2 æg
- 4 spsk rasp
- 2 spsk tørret oregano
- 1 tsk salt
- $\frac{1}{2}$ tsk peber

Smuldr fetaen groft, og hak de soltørrede tomater groft. Hak løg og hvidløg meget fint.

Bland alle ingredienserne sammen i en skål, og rør farsen godt sammen. Form den til frikadeller, kom dem på et stykke bagepapir, og bag dem ved 200 grader i 20-25 minutter.

Hvis frikadellerne afgiver lidt fedt/blæver under bagningen, kan det nemt pilles af med en kniv eller ske, så de ser pæne ud.

Server f.eks. med [græske kartofler](#) og [tzatziki](#), eller hvad du nu har lyst til - dellerne passer til det meste.

