

Köttbullar i ugn



Planeringen inför julen är påbörjad och jag har letat efter lite tekniker för hur man lättast tillagar köttbullar i större mängd. Att steka de i stekpannan tar en massa tid och brukar inte bli jättebra resultat. Detta recept är ett helt vanligt basrecept med salt och vitpeppar som krydda som jag hittade på [Mitt kök](#) som blev både goda att äta, hade fin konsistens och var lätta att spritsa ut på plåten.

1 kg blandfärs
1 gul lök
1 ½ dl ströbröd
2 ägg
1 ½ dl mjölk
1 ½ dl grädde
Salt
Vit peppar

Blanda ströbröd, ägg, grädde, mjölk och kryddor i en bunke och låt det svälla i några minuter. Hacka löken och fräs den lätt så den precis börjar få färg, blanda med färsen och håll ner allt i ströbrödsblandningen och blanda till en slät smet.

Sätt ugnen på 200° och rulla till köttbullar eller spritsa ut köttbullar på en plåt med bakplåtspapper, grädda i ugnen tills köttbullarna fått en fin gyllenbrun färg, vänd de efter cirka 15 minuter och kör ungefär lika länge till i ugnen med grillen på.