

Oppskrift kjøttboller:

1 pk kyllingkjøttdeig

1 egg

salt, pepper og chilipulver

vann

Kjøttdeig, egg og krydder røres godt sammen i en bolle. Tilsett litt vann (deigen må ikke bli for bløt).

Kjøttbollene formes så med t-skje og stekes på stekepanne i meierismør som vistnok skal være mye bedre enn både margarin og olje.