

## WERNER & WERNERS KÖTTBULLAR 8 port.

1 dl havregryn  
knappt 1 dl vatten  
2 ägg  
2 msk potatismjöl  
1-2 finhackade gula lökar  
2 tsk salt  
2 tsk grillkrydda  
 $\frac{1}{2}$  tsk malen vitpeppar  
 $\frac{1}{2}$  tsk malen kryddpeppar  
1 tsk socker  
800 g blandfärs  
smör/rapolja till stekning

1. Blanda havregryn och vatten. Låt svälla 10-15 min.
2. Tillsätt ägg, potatismjöl, lök och samtliga kryddor. Blanda väl.
3. Arbeta in färsen och forma till "bullar" med hjälp av vattensköljda händer.
4. Bryn fettet och stek köttbullarna på medelvärme tills de fått fin färg. Sänk till svag värme och låt dem eftersteka.
5. Dela den största köttbullen och kontrollera att den är genomstekt.

## Gräddsås 4 port.

2 dl vatten + sky i stekpannan  
3 msk vetemjöl  
1-2 msk fond av något slag  
1-2 tsk svartvinbärsgelé eller  $\frac{1}{2}$  tsk socker  
1 dl grädde

1. Häll vattnet i stekpannan och låt koka upp.
2. Vispa ut mjölet i lite kallt vatten och vispa ner redningen.
3. Låt koka upp under omrörning. Tillsätt grädden och låt koka 3-5 min. Smaka av med gelé och ev. mera salt eller fond.