

Kornfrikadeller

Indsendt af: Lykke Østergaard
Hugo's Country Køkken.

Kornblanding fra helsekost.
250 gr. Champignon.
4 Æg.
6 store Kartoffler
Rasp.
Mel.
Løg.
Salt.
Peber.

2 Store kopper kornblanding
3 Kopper koldt vand
Lav det til en vælling i en skål og køl det af i køleskabet i 2 timer.
Champignon røres med den afkølede vælling,
4 æg røres i vællingen
1 kop rasp 2 spk mel samt salt og peber og andre krydderier.
6 store kogte kartofler moses ud og kommes i,
4 spise ske vindrue eller solsikke olie, røres godt rundt til sidst