

FRIKANDELLEN

hamburguesa alemanya



INGREDIENTS *(per a 3 persones)*

- 200g de carn picada de vedella
- 200g de carn picada de porc
- 1 ou
- 1 cullerada sopera de mostassa antiga
- 1 cullerada de mantega de porc
- 50 ml de llet
- 20 ml d'aigua amb gas
- 1 cullerada de pa ratllat
- Espècies al gust

ELABORACIÓ

- Per fer aquestes hamburgueses, el procés és molt senzill. Barregem els ingredients en un bol, treballant-los amb una forquilla fins a tenir una mescla homogènia de carn picada.
- Cobrim la mescla amb film de cuina i la deixem reposar a la nevera durant 30 minuts
- Passat aquest temps, separem la mescla en 6 parts i formem 6 pilotes com si féssim mandonguilles gegants. Amb el palmell de la mà les aplanem una mica, donant forma ovalada i les posem a la planxa per cuinar-les.
- Si es fan al forn, queden especialment bones perquè no cal utilitzar res de greix i els sucres es queden a l'interior obtenint com a resultat unes frikadellen molt saboroses a causa de les espècies i molt sucoses en el seu interior.
- Per cuinar-les, n'hi ha prou en posar-les al forn 8 minuts per una banda i 4 minuts per l'altra a una temperatura de 180°

