



Traditionel dansk

Ingredienser

500 g hakket svinekød, max. 9-15% fedt

rasp

salt

peber

fedtstof til stegning

Beskrivelse

Kødet deles i 4 portioner, der formes til boller. Trykkes lidt flade og hakkes på kryds og tværs med en kniv. Raspen blandes med salt og peber. Karbonaderne vendes heri. Steges i fedtstof på panden.