



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grekiska fläskfärsbullar med citron, krämig gurksallad och bulgur

Grekiska fläskfärsbullar

Citron, zest 1 st
Ströbröd ½ förp
● Mjolk* ½ dl
● Salt ½ tsk
Örtmix ½ förp
Fläskfärs 250 g

Gurkyoghurt

Snackgurka 1 st
Matyoghurt 1 dl
● Salt 1 krm

Till servering

Bulgur 125 g
Röd paprika 1 st
Mixsallad 50 g

Att ha hemma ●

Mjolk*, Olivolja, Salt, Svartpeppar

1. Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.
2. **Grekiska fläskfärsbullar:** Tvätta citron i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet och lägg i en bunke. Blanda ner ströbröd, mjölk, salt, örtmix och fläskfärs. Forma färsen till ca 10 köttbullar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek köttbullarna runtom ca 7 min, tills de är helt genomstekta.
3. **Gurkyoghurt:** Tärna snackgurka. Lägg i en skål och blanda med matyoghurt, salt och lite nymald svartpeppar.
4. Skär röd paprika i stavar och lägg på ett litet fat. Klyfta den använda citronen. Lägg upp mixsallad i en serveringsskål. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar.
5. Servera grekiska fläskfärsbullar med bulgur, gurkyoghurt, sallad, paprika och citronklyfta.