



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grekiska fläskfärsbullar med citron, krämig gurksallad och bulgur

Grekiska fläskfärsbullar

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

Krämig gurksallad

Snackgurka 1 st
 Gräddfil 75 g
 ● Salt 1 krm

Till servering

Bulgur 125 g
 Röd paprika 1 st
 Mixsallad 50 g

Att ha hemma ●

Mjök*, 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, mjök, 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. **Krämig gurksallad:** Tärna snackgurka. Lägg i en skål och blanda med gräddfil, 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, krämig gurksallad, paprika, mixsallad och citronklyfta.