

Elgkarbonader

Skrevet av Fenre

mandag 15. september 2003 23:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:41

2 kg karbonadedeig

3 egg

ca 1 ss potetmel

salt

pepper

hvitløk

+ det krydderet du liker den dagen

røres godt sammen, spes med melk, jeg bruker lettmelk og en dash med fløte. salt og kjøttdeig skal røres godt sammen først, så haes krydder, egg og annet oppi etterhvert. spes til passe konsistens, formes til kaker og stekes i godt varm panne.

Jeg steker kakene på høyeste varme til de er pent brune på begge sider, men rå i midten, legger de etterpå i en form jeg har i ovnen, hvor de får ettersteke på ca 200c. i så lang tid som det tar å steke opp alle sammen Da blir de saftige og fine. Noen ganger har jeg revet ost i deigen, det er kjempegodt, eller sopp, løk.

Jeg har en hel elg i fryseren hvert år, så det blir noe kg. kjøttkaker!

[Originaltråden](#)