

# Frikadeller af oksekød med bacon tern.

---

38 stk af 70 g

2 kg hakket oksekød  
600 g bacon tern (let ristet)  
5 store løg (finthakket)  
100 g raps  
2½ æg (mellemstore)  
2½ tsk salt  
2½ tsk peberblanding (grov)  
2½ spsk persille (tørret)  
2½ spsk rosmarin (tørret)  
Ca. 2 dl dansk vand

- ✚ Alle dele blandes(æltes) godt sammen.
  - ✚ Form frikadellerne stedes på panden ... eller i ovnen
    - ❖ I ovnen: læg frikadellerne op bageplade med bagepapir og bages ved 250°C i 18 – 20 min. (frikadellerne skal ikke vendes)
- Der benyttes to plader:  
1 på øverste rille og 1 på mellemste rille  
Pladerne byttes om efter 10 min.