



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grekiska fläskfärsbullar med citron, krämig gurksallad och bulgur

Grekiska fläskfärsbullar

Citron, zest 1 st
Örtmix ½ förp
Fläskfärs 250 g
🏠 Ströbröd ¼ dl
🏠 Mjöl ½ dl
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Olivolja

Gurkyoghurt

Snackgurka 1 st
Matyoghurt 1 dl
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Till servering

Bulgur 125 g
Mixsallad 65 g
Röd paprika 1 st

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, mjöl, salt, örtmix och fläskfärs. Forma färsen till ca 10 köttbullar. Stek köttbullarna runt om ca 7 min i en stekpanna med olivolja, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).
3. **Gurkyoghurt:** Tärna gurka. Lägg i en skål och blanda med matyoghurt, salt och lite nymald svartpeppar.
4. **Till servering:** Skär röd paprika i stavar och lägg på ett litet fat. Klyfta resten av 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 citrunklyfta.