

Rödcurrybullar på pinne

Ca 80 st

1 dl ströbröd

4 dl vatten

1 burk rödcurrypasta

1 kg köttfärs

2 ägg

2 tsk salt

80 svarta och gröna oliver

Blanda ströbröd och vatten och låt svälla i 10 minuter. Blanda sedan ned rödcurrypasta, köttfärs, ägg och salt. Arbeta till en smidig färs och rulla till små köttbullar. Stek köttbullarna i ca 8 minuter och låt dem sedan kallna. Trä dem två och två på träpinnar med en oliv emellan.