Lækre frikadeller med Feta og kerner

Rigtig gode og overraskende smagfulde

400 g hakket svinekød - gerne fra Bornholmergrisen!
1 æg
2 fed hvidløg presset
2 gulerødder revet
1 løg finthakket
1½ spsk græskarkerner
1½ spsk solsikkekerner
1 spsk stærk chillisauece
½ spsk paprika røget
Salt
Friskkværnet peber
100 g feta - let smuldret

Det hakkede kød røres sammen med de øvrige ingredienser
Formes til frikadeller, der steges 8-10 min (skal være gennemstegt)

Server dem med råstegte kartofler , coleslaw eller anden råkostsalat

Prøv evt. opskriften på **grønkålssalat** på min hjemmeside, den er rigtig god!

Den rørte fars

Grønkålssalat

Coleslow