

# Ítalskar Polpette kjötbollur

Fyrir fjóra

3 sneiðar brauð. (helst dagsgamalt)

300g nautahakk

1 dl. parmesanostur

1 gulrót rifin

1 lítill laukur, smátt saxaður.

1-2 hvítlauksgeirar

1 seljurótarstilkur

handfylli fersk steinseljublöð

1 egg

## Aðferð:

1. hitið ofninn í 140°C. og ristið brauðsneiðarnar í um. 20 mín, snúið nokkrum sinnum. Látið kólna.
2. skerið skorpuna af brauðinu, fleygið og myljið rest niður í skál.
3. saxið lauk, hvítlauk, seljurótarstilk og steinselju smátt niður og geymið á disk.
4. látið hakkið í skál og setjið laukana, seljurótarstilkinn, steinseljuna, ostinn, brauðmynsluna og eggjð saman við
5. hrærið vel saman og búið til litlar bollur með rökum höndum.
6. bakið bollurnar á pappírsklæddi bökunarplötu í miðjum ofni um 20- 25 mín við 180°C/blástur.

**Berið fram með spaghattísósu, tagliatelli, ferskum parmesanosti og góðu brauði.**

