

- **Tacos kjötbollur**

- Ofnhiti 180°C

- 300 g nautahakk
- 1 dl. mild eða sterk
- 2-3 chilialdin , græn, fræhreinsuð og söxuð smátt
- 1-2 hvítlauksgeirar , saxaðir smátt
- pipar
- salt
- olía

Aðferð:

1. Látið tacosósu, chili og hvítlauk saman við hakkið og hrærið vel með sleif.
2. Kryddað með svolitlum pipar og salti
3. Mótið deigið í litlar bollur og raðið á pappírsklædda bökunarplötu.
4. Látið plötuna í miðrim í ofni og bakið í um 20 mínútur, eða þar til bollurnar eru steiktar í gegn.
5. Berið þær fram heitar eða kaldar með salsa eða meiri tacosósu