

**Köttbullar i ugnen**

Härligt stora köttbullar i ugnen med härlig smak av hackade tomater och oregano. En enkel och uppskattad vardagsrätt!

Receptet gäller för 4 port

**Ingredienser**

* 400 g mager nötfärs 10%
* 1 tsk salt
* 1 krm svartpeppar
* 1 msk hackad färsk oregano
* 2 tomater
* 2 tsk smör eller rapsolja

**Ugnsbakad potatis:**

* 1 kg potatis
* 1 tsk salt

**Servera med:**

* 2 dl gräddfil

**Gör så här:**

Sätt ugnen på 225°. Tvätta potatisen och dela den i halvor. Krydda potatishalvorna med salt och lägg dem i en långpanna. Stek i mitten av ugnen ca 30 min. Blanda färsen med salt, peppar och oregano. Hacka tomaterna grovt och blanda ner dem. Rulla färsen till 16 stora köttbullar. Bryn dem runtom i smör-&rapsolja i en stekpanna. Fortsätt steka på medelvärme ca 10 min. Servera med gräddfil, ugnsbakad potatis och sallad.