

FISKEBURGER

200 g seifilet

0,5 ss potetmel

0,5 løk

0,25 dl melk

0,75 ts salt

0,25 ts pepper

1 ss smør til steiking



1 burgerbrød og litt salat til kvar.

Framgangsmåte

1. Skjær seifilet i biter og kjør den med ein stavmikser. Tilsett salt og bland godt.
2. Ha i potetmel, finhakka løk og pepper. Tilsett isklad mjølk, litt om gongen. Kjøyr stavmiksaren eit par gonger.
3. Ha litt kladt vatn på hendene og form middels, litt flate kaker. Kvargruppe skal ha 3-4 kaker.
4. Steik dei på middels varme (5-6) i smør ca. 4 min på kvar side.