

Galettes de viande « Fleischkiarla » recette de Nicole

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

600 g de viande de boeuf hachée

300 g de viande de pot au feu déjà cuite

100 g de petit pain rassis trempé dans du lait

2 oignons hachés

2 caïeux d'ail

Poivre

Sel

5 œufs

Persil

Farine

5 cl d'huile

Dans une terrine, mélangez le tout.

Avec vos mains, vous formez des galettes de 2,5 cm d'épaisseur.

Faites les revenir dans une poêle (huile chaude) de chaque côté pendant 7 à 8 minutes.

Servir les Fleischkiarlas avec une salade verte et des pommes de terre sautées.

- J'ai eu le plaisir d'en manger chez Nicole, ses galettes sont délicieuses !