Hverdagskaker

Kjempegode hverdagskaker det her. Er nesten som lunsjkaker, bare med kjøttdeig. Gulrot, erter og mais hører selvfølgelig med i disse kakene.

Makaronistuing er veldig godt til disse kakene, men kan selvfølgelig servere det tilbehøret du ønsker til.

**Du trenger**

(Gir 7-8 kaker)

400 gram kjøttdeig

1.5 ts salt

1 ts kvernet pepper

0,5 ts revet muskatnøtt, mer etter ønske

0,5 ts malt ingefær, mer etter ønske

1 ss potetmel

1 dl vann eller melk

1 boks hermetiske maiskorn, liten boks

1 dl frosne erter

2 små gulrot

**Slik gjør du**

Skrell og kutt opp gulrot i små terninger. Kok de møre, sett til side.

Pass på at alle ingrediensene til kakene er kalde. Rør kjøttdeigen godt med salt og krydder. Tilsett halvparten av potetmelet og rør inn litt av væsken. Tilsett resten av potetmelet og rør inn væske til farsen er lett å jobbe med uten å flyte utover.

Vend inn mais, erter og gulrot

Varm en stekepanne med margarin/olje og stek kakene på begge sider til de er gylne og gjennomstekte

**Tips**

Det er lurt med en prøvekake først. Så du kan ha i mer krydder om du syns det trengs.

Da er det bare å servere