

# Cutlet med makrel og kartofler

- 6 middelstore kartofler
- 2 makrel i dåse med tomatsauce
- 1 stor løg'
- 1 rød løg
- 4 stk grønne chili
- lidt hvidløg
- rasp
- 2 æg
- Olie til stegning
- salt og peber

image/pjpeg ikon [aloo\\_cutlet\\_010.jpg](#) [1]

spises med lidt chutney eller ketchup..

Meget nemt at lave. god fornøjelse

- Kog kartofferne og mos derefter til kartoffelmos. Kom begge slags løg, chili, makrel, hvidløg og smag til med salt og peber. bland mosen rigtig godt og derefter form små boller og steg i olie.

[Share this](#) [2]

Portalen er leveret af [resolvd.dk](#)

---

**Kilde-URL:** <http://tamilskmad.dk/opskrifter/forret/cutlet-med-makrel-og-kartofler>

## Links:

[1] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/aloo\\_cutlet\\_010.jpg](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/aloo_cutlet_010.jpg)

[2]

[http://www.addtoany.com/share\\_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fforret%2Fcutlet-med-makrel-og-kartofler&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk](http://www.addtoany.com/share_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fforret%2Fcutlet-med-makrel-og-kartofler&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk)