

## Fiskiklattar

10 kg soðinn eða ofnbakaður fiskur(hægt er að nota hvaða afganga sem er)

500 g laukur

500 g kartöflumjöl

1-2 kg hveiti

salt

pipar

laukduft

fiskikrydd

mjólk ef þarf

e.t.v. soðnar kartöflur

Stutt leiðbeining:Allt hrært saman í hrærivélaskál. Kúlur búnar til með ísskeið og settá gastróplötur með bökunarpappír undir.

Bökunarpappír settur yfir og þrýst niður til að búa til kökur. Klattarnir penslaðir með olíu og steiktir í ofni.

Meðlæti: Kartöflur, tómatsósa og smjörvi eða kartöflur og blaðlaukstómatsósa.