

MARIAAN SE PAPBALLE



Lekker gebraaide steak, wildvleis worsies, papballe en uie, groenpeper en tamatiesmoor:

MARIAAN SE PAPBALLE □

Maak stywerige pap en laat afkoel.

Gooi olie in diep pot en verhit tot lekker warm.

Rol balle in skoon handpalms.

Wanneer die olie reg is, sit so 3 balle in pot en bak tot lig goudkleur.

Skep uit en bedien met sous soos verkies

Foto en resep: Esmé Scheepers Van Wyk