

# MIELIEPAP BOLLE



## MIELIEPAP BOLLE

vir Braaivleis

Maak lekker stywe mieliepap, laat effens afkoel, rol bolle so groot soos frikkadelle, pak in oond skottel.

Braai ui, tamatie, sampioen en spek saam.

Maak lekker groot gat in elke bal met jou duim en skep die mengsel daarin.

Gooi een houertjie room bo-oor en sommer genoeg gerasperde kaas, en bak in die oond, 180°C vir so ongeveer 'n uur.

Maak seker die room gaan tussen die balle in.

As jy baie balle maak gebruik meer room, alles gebruik mens na gelang van die hoeveelheid balle jy gaan maak.

Bedien warm.

## VARIASIE

Kan ook suikermielies in die mieliepap gooi vir variasie

Jy kan ook drie kleure peppers insit en die room meng met potato bake –

Rina Kleinhans – eie resep

Foto: Jorina Claassen