

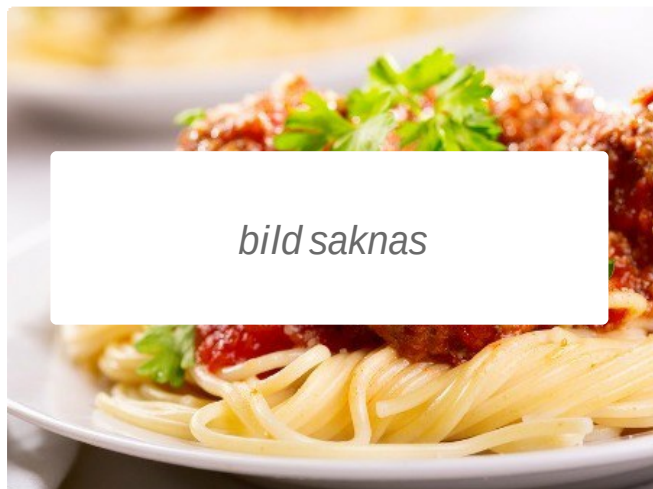


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Köttfärs, Huvudrätt, Fest

FALSKA VILTJÄRPAR

Ingredienser ▮

500 g blandfärs
 2 msk havregryn
 4 msk mjölk, lätt
 1 st scharlottenlök
 5 cm purjolök
 1 st ägg
 2 msk persilja (*hackad*)
 5 st enbär (*krossade*)
 1 krm kryddpeppar, malen
 1 tsk salt
 1 krm svartpeppar, grovm.
 8 skivor bacon
 8 st träspett (*vattenlagda*)

Gör så här ▮

Sväll havregryn i mjölk ca 6-8 min. Finhacka löken och purjolöken. Krossa enbären. Rör ner ägg, lök, purjo, persilja, kryddor och salt i färsen. Forma till 8 st järpar och stick ett träspett i varje. Linda 1 baconskiva runt varje järpe. Stek 20 min i 200 grader.

Servera med ostgratinerade grönsaker (recept skall finnas i databasen).