

inköpslistan.se

Av: Ulrika

- 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).