

- ▮ 4 port
- ▮ Övrigt, Huvudrätt, Fest



bild saknas

FLÄSKFILÉ MED POTATISGRATÄNG

Ingredienser ▮

10 st potatis
2 klyftor vitlök
3 tsk salt *(eller efter smak)*
4 krm svartpeppar *(eller efter smak)*
1 st purjolök
(brukar räcka med en halv)
1 bit fläskfile *(En hel fläskfilé)*
5 dl vispgrädde

Gör så här ▮

Skala potatisen och riv eller skiva den i tunna skivor, lägg ner den i en ugnsfast form, pressa över vitlöken och hacka purjolöken och blanda ihop med potatisen, salta och peppra grovkornig svartpeppar uppepå, håll på grädden så det täcker nästan ändå upp.. och sen in i ugnen..

Rensa fläskfilén från senor och dylikt, dela den i tunna bitar, salta och peppra dem och stek dem sen i grillpannan,
Servera med en god sallad och varmt bake off bröd...