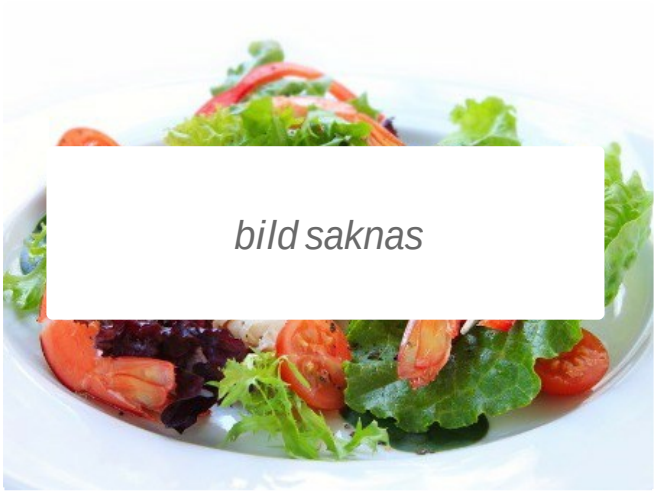


inköpslistan.se

Av: Sofia Winqvist

2 port

Skaldjur, Huvudrätt, Lättlagat

FYLLD FRALLA

Ingredienser

1 limpa vitt bröd
1 påse räkor, skalade
(½ påse räcker nog)
5 dl vispgrädde
1 burk champinjoner
1 låda dill *(fryst dill går bra)*

Gör så här

Brödet:
Börja med att dela limpan (bergislimpa) på hälften, skär av toppen på brödet, så du får som 2 lock, sen gröper du ur brödbitarna, så du kan ha brödet som (skål) för fyllningen, brödet som blir över, lägger du på en plåt, för dem blir krocketter som du kan doppa i fyllningen sen..

Fyllningen:
Fräs räkorna och champinjonerna och dill i en kastrull, när det är gjort, så häller du på grädden och rör runt tills det tjocknat på sig lite, häll sedan ner fyllningen i brödbitarna och lägg dem på en plåt, lägg på locket, och in i ugnen tills locket på brödet fått lite färg.. Färdigt att servera...