

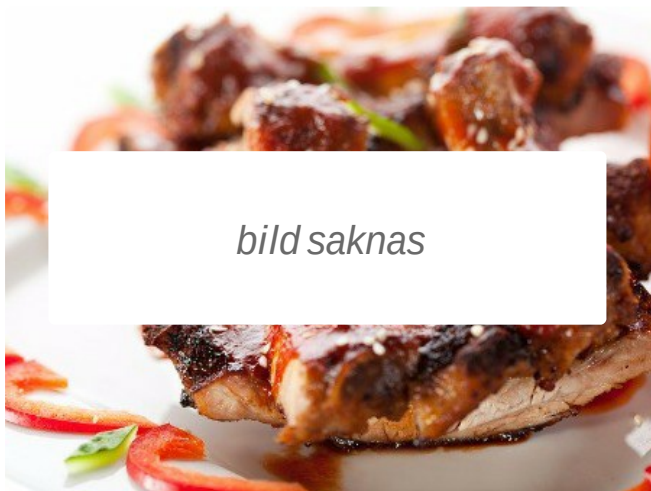


bild saknas

- 2 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Fest

GRATINERAD ROSÉPEPPARKASSLER MED ROTFRUKTGRAT

Ingredienser

200 g kassler
2 krm svartpeppar
10 st rosépeppar (*korn*)
 $\frac{1}{2}$ dl ost, riven
300 g rotfrukter
1 st ägg
1 nypa salt
2 krm svartpeppar
1 msk matolja (*till formen*)

Gör så här

Skala och riv rotfrukterna. Blanda med 1 ägg, salt och svartpeppar. Lägg i en oljad ugnform. Strimla kasslern och lägg ovanpå. Strö över peppar, krossade rosepepparkorn och ost. Gratinera i ugnen på 225 grader i ca 15-20 min eller tills osten fått fin färg och rotfrukterna är mjuka.

Kostnad per portion: ca 10 kr

från skippanudlarna.com