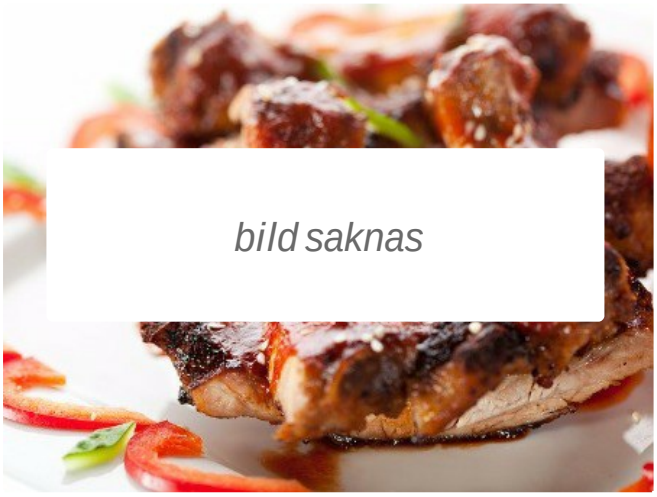


inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

2 port

Fläskkött, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Fest

GRATINERAD ROSÉPEPPARKASSLER MED ROTFRUKTGRAT

Ingredienser

200 g kassler
2 krm svartpeppar
10 st rosépeppar *(korn)*
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 ugnsform. 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