

- ▮ 6 port
- ▮ Köttfärs, Huvudrätt, Lättlagat

bild saknas

HERMANS LÅDA

Ingredienser ▮

600 g nötfärs
2 msk smör
1 burk tomat, krossade
2 st lök, gul
2 klyftor vitlök
2 msk mjöl, vete
3 msk tomatpuré
3 dl vitt vin
2 tsk salt
1 tsk svartpeppar, grovm.
2 krm muskotnöt
4 dl ost, riven
3 dl grädde, mellan
16 st potatis

Gör så här ▮

Fräs löken och tillsätt köttfärsen, strö över mjölet, rör om, häll över tomaterna, tillsätt tomatpurén, vinet och kryddorna.
Låt puttra i ca 10 minuter.
Skala och skiva potatisen. Varva potatis, köttfärsen och potatis sist i en ugnform.
Blanda ost, grädde och häll över.
Grädda i 200 grader i 1-1½ timme.
Servera grönsallad till.