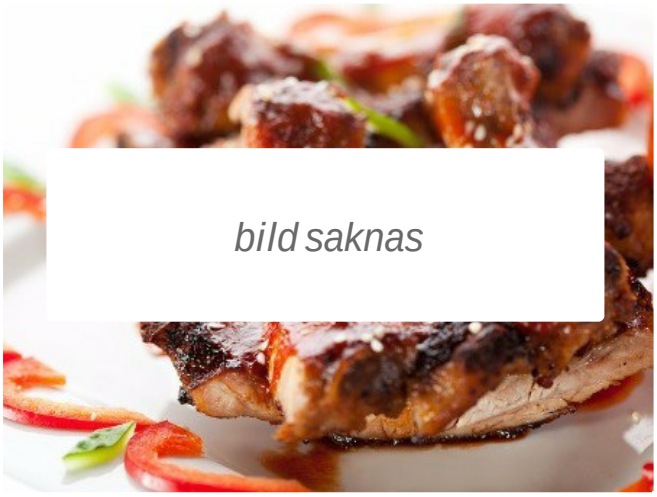


inköpslistan.se

Av: Mia Carlsson

4 port

Fläskkött, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

KÅLPUDDING

Ingredienser

$^3/_4$ kg vitkål
1 msk sirap, ljus
400 g blandfärs
$^1/_2$ tsk salt
1 krm svartpeppar
1 krm kryddpeppar, malen
1 tärning buljong, kött
3 dl vatten

Gör så här

1. Strimla vitkålen och bryn den lätt i smör. Rör ner sirapen. Låt kallna.

2. Blanda köttfärsen med salt och kryddor. Sätt ugnen på 175°. Blanda färs och kål.

3. Lägg blandningen i en ugnssäker form. Lös upp buljongen i vattnet. Häll över buljongen.

4. Stek kålpuddingen i ugnen 40-50 min. Servera med kokt potatis och lingonsylt.