

- ▮ 4 port
- ▮ Fläskkött, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

bild saknas

KÅLPUDDING

Ingredienser ▮

$\frac{3}{4}$ kg vitkål
1 msk sirap, ljus
400 g blandfärs
 $\frac{1}{2}$ 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.