

inköpslistan.se

Av: Helena

4 port

Köttfärs, Huvudrätt, Lättlagat

KÖTTFÄRSLIMPA

Ingredienser

500 g blandfärs
2 msk ströbröd
2 dl mjölk, standard
1 tsk salt
2 krm svartpeppar
1 st lök, gul
1 st ägg
25 g margarin

Gör så här

Lägg ströbrödet i en skål och häll på mjölken. Låt stå och svälla ca 10 min.

Rör ihop färsen med saltet och blanda därefter i peppar, lök, ströbrödsblandningen och ägg. Rör i färsen tills den är ordentligt blandad men inte längre än så för då kan färsen bli torr.

Smörj en ugnssäker form med kanter.

Forma färsen till en limpa i formen och lägg på lite matfett ovanpå.

Grädda färsen på galler mitt i ugnen i 175 grader 45-60 minuter.

Låt köttfärslimpan vila några minuter innan den skivas upp.

Om du vill servera med brunsås: Vispa ut mjölet i lite av spadet. Späd med resten av spadet och mjölken. Tillsätt soya. Smaka av med salt om det behövs. Låt koka upp och puttra några minuter.

Serveras gärna med kokt potatis sky eller brunsås, lingonsylt och lite kokta grönsaker.