

inköpslistan.se

Av: Ulrika

4 port

Köttfärs, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

KÖTTFÄRSLIMPA

Ingredienser

400 g blandfärs
1/2 dl ströbröd
3 dl mjölk, lätt
1 st lök, gul
1 tsk salt
1 tsk vitpeppar
oregano
1 msk senap
1 burk makrill
4 skivor ost

Gör så här

Låt hälften av mjölken och ströbrödet svälla i 5 min. Blanda i färs, senap och resterande mjölk. Smöra en form och lägg i hälften av blandningen.
Stek löken och lägg den och den finfördelade makrillen på färsen. Lägg på ett lager ost. Lägg sedan på resten av färsen och strö över lite ströbröd.
Lägg på 2-3 klickar margarin.
Grädda 60 min. i 175 grader.

Servera med potatis eller potatismos och grönsaker.