

inköpslistan.se

Av: Pia

- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt, I ugn

KÖTTFÄRSLIMPA ALLT I ETT

Ingredienser

500 g blandfärs
5 msk ströbröd
1 msk potatismjöl
2 dl mjölk, mellan
salt
vitpeppar
10 st potatis *(i klyftor)*
2 st lök, gul
3 st morötter *(i skivor)*
1 dl buljong, kött
2 msk matolja
1 msk soja

Gör så här

1. Sätt ungen på 250°.

2. Blanda ströbröd, potatismjöl, mjölk och kryddor. Låt det svälla upp i 10 minuter.

3. Koka lök och morötter ca 5 min i buljongen (spara buljongen)

4. Tillsätt blandningen till färsen. Blanda inte för länge för då blir det segt. Lägg det i en form o forma det till en limpa.

5. Lägg potatis, lök och morötter runt färsen pensla med fett och soja.

6. Ställ in mitt i ugnen och sänk direkt till 175°. Låt sedan allt vara i ungen i 1 timma.

Ös med lite av buljongen efter 30 min.