



Färsrulle med klyftpotatis

Ingredienser 2 personer

250 g potatis
1 tsk rapsolja
0,5 msk ströbröd
1 tsk gourmetsalt

Färsrulle

200 g nötfärs
3 msk mellanmjölk
1 msk potatismjöl
2 krm salt
1 krm svartpeppar
40 g fetaost
1 st vitlöksklyfta
0,5 dl persilja, finhackad

Tillbehör

1 dl kall yoghurtsås
60 g blandad sallad

Tillagning

Stek potatisklyftorna i en något för stor ugnssäker form så att det sedan finns plats för färsrullen att steka i samma.

1. Sätt ugnen på 225°. Skölj och skär potatisarna i klyftor. Lägg dem i en ugnssäker form och blanda väl med olja. Strö på ströbröd och salt och blanda lätt. Stek mitt i ugnen ca 20 minuter.

2. Färsrulle: Blanda färs, mjölk, potatismjöl, salt och peppar. Platta ut den på ett smörpapper ca 20 x 15 cm. Smula samman fetaost med pressad vitlök och hackad persilja. Fördela det på färsen och rulla ihop till en rulle. Ta bort pappret.

3. När potatisklyftorna stekt ca 20 min, maka lite plats åt färsrullen i formen och stek alltsammans ytterligare ca 25 minuter.

Servera med kall yoghurtsås och sallad