



Fylld köttfärsgrötta

Ingredienser Portioner: 4

½ dl ströbröd
1½ dl vatten
1 tsk salt
1 krm peppar
400 g blandfärs
1 ägg

VITLÖKSFYLLNING MED SKINKA:

1 ask färskost (med vitlökssmak)
100 g rökt skinka
1 dl gräslök (klippt)

FETAOSTFYLLNING MED OLIVER OCH TOMAT:

100 g fetaost
1 dl gröna oliver (hackade)
2 tomater (tärnade)
2 tsk timjan

HET FYLLNING MED CHILIPEPPAR:

1 röd paprika (tärnad)
1 gul lök (hackad)
1 chilipepparfrukt (urkärnad och finhackad)
100 g gräddost (tärnad)
1 msk chilipulver

PENSLING:

2 msk smör eller margarin

Gör så här

Blanda ströbröd, vatten, salt och peppar. Låt stå och svälla ca 10 min.

Blanda i färsen och äggen. Arbeta färsen till en smidig smet. Lägg den i en smord ugnssäker form.

Forma färsen till en längd och gör en fördjupning i mitten. Välj någon av fyllningarna och lägg i fördjupningen. För ihop färsen över fyllningen.

Smält matfettet och pensla över färsen.

Stek mitt i ugnen i 175°C, ca 50 min.

Servera med klyftpotatis eller pasta, grönsallad och brytbröd.