



Lottas köttfärs i ugn

Ingredienser 4 personer

600 g	<u>nötfärs</u>
1 st	<u>gul lök</u> , finhackad
2 st	<u>vitlöksklyftor</u> , finhackade
1 msk	<u>olivolja</u>
1 tsk	<u>salt</u>
1 krm	<u>svartpeppar</u> , nymald
3 msk	<u>tomatpuré</u>
1 msk	<u>kalvfond</u> , koncentrerad
2 dl	vatten
1 kg	<u>potatis</u> , fast
150 g	<u>gratängost</u>

Tillbehör:

bröd, sallad

Tillagning

Den här lättlagade rätten görs på ingredienser som de flesta alltid har hemma.

1. Sätt ugnen på 225°. Bryn färsen i olja 2–3 min. Rör ner lök och vitlök och fräs ytterligare 1 min. Tillsätt salt, peppar, tomatpuré, kalvfond och vatten. Låt puttra ca 5 min.
2. Skala och skär potatisen i drygt 1/2 cm tjocka skivor.
3. Varva potatis och färsröra i en smord ugnform.
4. Strö över ost. Gratinera mitt i ugnen ca 30 min.
5. Servera tillsammans med bröd och en sallad.