# Köttfärsgratäng

sön, 16/01/2011 - 10:54 Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

**Veckans mattips, v.1102**
Idag blir tipset en väldigt enkel och god köttfärsgratäng, ett recept jag fick av mor för många år sedan. Dock behöver den lite tid i ugnen, total tillagningstid 60-75 min.

**Köttfärsgratäng**
4 portioner (7.5 pp/port)

*12 skalade och skivade potatisar (640 gr)*
*300 gram köttfärs (max 10%)*
*120 gram riven ost (max 17%)*
*2 ½ dl grönsaksbuljong*
*1 msk tomatpure blandas i buljongen*
*hackad gul lök*
*hackad vitlök (granulerad)*
*timjan*
*salt och peppar*

Varva potatis, köttfärs och lök (krydda emellan). Ta tre lager potatis.
Grädda i 200-225 grader i 45-60 min. Strö över osten när det är 10 min kvar.
Servera med en god sallad till.

**Smaklig spis!**

**Källa till webbadress:** http://www.xn--din-rna.se/blogg/k-ttf-rsgrat-ng

**Länkar:**
[1] http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept