Köttfärsgratäng

sön, 16/01/2011 - 09:54 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