

Älgfärsgryta

Så här gör du:

Tillagningen Starta ugnen på 200 grader. Sen börjar vi med att göra köttfärsröra: Ta en gryta eller vid stekpanna och bryn löken i smör/margarin några minuter innan älgfärsen tillsätts. Bryn färsen i c:a 5 minuter under omrörning så allt blir ordentligt fräst. Smaksätt med salt, peppar och riven muskot. Nu är det dags att tillsätta de krossade tomaterna, vinet och tomatpurén. Låt detta småkoka i 10 minuter. Smörj en eldfast form och varva den skivade potatisen och köttfärsröran. Börja och sluta med färs. Blanda nu grädde och riven ost och sprid över. Grädda i ugn (200 grader) i c:a en timme. Servera en sallad och gott bröd till.

Det du behöver:

½ kg älgfärs
2 hackade Lök
2 msk Vetemjöl
3 dl Vittvin
2 burkar Krossade tomat
2 msk Koncentrerad tomatpuré
3 dl Grädde 38 %
8 kokta skivade Potatis
Riven Muskotnöt
Havsalt
Svartpeppar

Tillagning:

Antal personer: