



## KÖTTFÄRSLIMPA Á LA GUDRUNS



### INGREDIENSER

- 1kg köttfärs
- 100g lök
- 80g vitt bröd (ca: 2 skivor)
- 2 ägg
- 1dl laktosfri mjölk/grädde
- 18g salt
- 6g örtsalt/ allkrydda
- 3g svartpeppar
- 3g vitpeppar
- 1 tsk mejram
- 5-10% nötlever

### GÖR SÅ HÄR

Receptet är till ca 15 barn

Sätt ugnen på 200C

Riv gullök fint. Bryn i smör och ställ åt sidan.

Blötlägg två skivor färskt bröd i mjölk alt grädde. Kläm ur.

Blanda färs med ägg och kryddor.

Tillsätt bröd och lök. Blanda väl.

Addera NÖTLEVER, ca: 5-15% av totalvikten. För förskolor rekommenderas 5-10% för att bibehålla ursprunglig smak.

Forma till två avlånga limpor och grädda i ugn under folie i ca: 20 min. Ta därefter av folien och grädda i ytterligare 10 min (till en innertemperatur av 68C).

Servera på klassiskt vis med potatis, gräddsås och en god gelé eller lingon.