

Rustikt farsbrød

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Rødløget skæres i store tern. Bøffarsen æltes med rødløg, ost, salt og peber. Formes til et farsbrød, som lægges i et ildfast fad. Bag farsbrødet i ca. 30-35 min. ved 200 grader til osten er gylden.

Ingredienser

500 g bøffars (max. 10-12% fedt)

1 stort rødløg

100 g revet ost

1 tsk. salt

et godt drys peber