

Indbagt farsbrød med grøntsager

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær løg og peberfrugt i små tern.

Rør farsen med rasp, æg, presset hvidløg og krydderier. Ælt løg og peberfrugt i.

Læg butterdejen på stykke bagepapir. Form farsen til et farsbrød og læg det på butterdejen. Fold dejen om farsbrødet.

Pensl samlingerne med sammenpisket æg. Vend farsbrødet, så samlingerne vender nedad. Pensl overfladen med æg og drys med sesamfrø.

Bag farsbrødet i ovnen ved 200 grader i ca. 40-45 minutter. Lad farsbrødet hvile i ca. 10 minutter før servering.

Ingredienser

500 g hakket kalv og flæsk

1 dl rasp

1 æg

1 fed hvidløg

1 tsk. røget paprika

1 tsk. oregano

2 tsk. salt

Peber

-

2 løg

1 rød peberfrugt

-

1 rulle butterdej

1 æg til pensling

Pynt: Sesamfrø