

Kyllingefarsbrød med peberfrugt og forårsløg

6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær peberfrugten i meget små tern. Skær forårsløget i tynde skiver. Rør kyllingefarsen med havregryn, æg, salt og peber. Rør peberfrugt og forårsløg i. Form et farsbrød og læg det i et ovnfast fad. Bag farsbrødet i ovnen ved 200 grader i 50-55 minutter.

Ingredienser

800 g kyllingefars

1 rød peberfrugt

4 forårsløg

2 dl havregryn

2 æg

1 1/2 tsk. salt

peber