



Beskrivelse

Bund:

Pisk æg godt sammen og tilsæt skyr og revet ost. Kom lidt salt og peber i og rør godt.

Kommes i en stor bradepande og bages i 20 min. ved 180 grader varmluft.

Topping:

Brun kødet og tilsæt krydderier efter smag.

Skær salat, tomat, løg og agurk.

Det hele kommes på når bunden er færdig. Kom evt. dressing på.

Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 10 min.

Tilberedningstid: 20 min.

Ingredienser

Bund:

6 æg

500 g skyr

150 revet ost

Salt og peber

Topping:

500 g oksekød

1 iceberg salat

1 løg

2 tomater

1/2 agurk