

Köttfärsgratäng

sön, 16/01/2011 - 09:54 □ Gunilla Ödin

- [Veckans recept](#) [1]

Veckans mattips, v.1102

Idag blir tipset en väldigt enkel och god köttfärsgratäng, ett recept jag fick av mor för många år sedan. Dock behöver den lite tid i ugnen, total tillagningstid 60-75 min.

Köttfärsgratäng

4 portioner (7.5 pp/port)

12 skalade och skivade potatisar (640 gr)

300 gram köttfärs (max 10%)

120 gram riven ost (max 17%)

2 ½ dl grönsaksbuljong

1 msk tomatpure blandas i buljongen

hackad gul lök

hackad vitlök (granulerad)

timjan

salt och peppar

Varva potatis, köttfärs och lök (krydda emellan). Ta tre lager potatis.

Grädda i 200-225 grader i 45-60 min. Strö över osten när det är 10 min kvar.

Servera med en god sallad till.

Smaklig spis!

Källa till webbadress: <http://xn--din-rna.se/blogg/k-ttf-rsgrat-ng>

Länkar:

[1] <http://xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept>