

Farsbrød

Opskrift til 4 personer

Det her farsbrød giver ca. 8 stykker, så hvis man serverer det sammen med kartofler, tzatziki og en græsk salat f.eks. – har man mad nok til 4 personer.

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

30-35 min.

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 400 g hakket svinekød
- 1 æg
- godt med salt og peber
- 1 tsk. tørret timian
- 2 tsk. tørret oregano
- 1 håndfuld fetaost /puck ost
- 1/2 dl mælk
- 3 spsk. mel
- lidt frisk timian
- en pakke bacon til toppen (125 g)

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
2. Hak løg og hvidløg fint og kom det i en skål sammen med resterende ingredienser minus bacon.
3. Rør farsen godt sammen, enten med hænderne eller i en røremaskine.
4. Form det med hænderne til et slags "brød" i et ovnfast fad
5. Skær bacon over, så du har halve stykker og beklæd det her farsbrød med bacon
6. Kom i ovnen og bag omkring 35 minutter, til bacon er sprødt og farsbrødet er gennembagt. Du kan evt. lige skære det over på midten for at tjekke