



## Grundfars til farserede grønsager m.m

4 pers.

400 g mager hakket svinekød – 4 spsk hvedemel – 4 spsk revet zittauerløg – 1 æg – 1½ tsk groft salt – friskkværnet peber – ¼ liter mælk.

Rør svinekød og hvedemel sammen. Tilsæt løg, æg, salt og peber. Rør mælken i lidt efter lidt. Lad farsen hvile et koldt sted i mindst 30 min.

Farsen er ret lind i konsistensen.

## Fars med løg

4 pers.

1 portion grundfars – 1 tsk tørret timian – 4 mellemstore zittauerløg. 25 g smør.

Tilbered farsen efter opskriften.

Rør timian i. Fordel farsen i et smurt ovnfast fad (ca. 15 x x25 cm). Pil løgene og halver dem fra rod til top. Læg de halve løg ned i farsen med den flade side op. Fordel smørklatter over løgene, og bag retten midt i ovnen ca. 50 min. Ved 200°.

## Mælkesauce

2 spsk hvedemel – 4½ dl mælk – 25 g smør – 3 spsk friskhakket persille – 1 spsk friskklippet purløg - ½ tsk groft salt – friskkværnet peber – Pynt: persillekviste

Rør hvedemel og lidt af mælken sammen i en tykbundet gryde. Tilsæt resten af mælken og smørret. Bring saucen i kog under piskning og kog godt igennem. Tilsæt persille og purløg og smag til med salt og peber.

Tip: Hvis saucen bliver tyk, kan man tilsætte lidt mere mælk.

