

# KYLLINGEFARSBRØD

Denne opskrift på kyllingefarsbrød er så utroligt nem, at man bliver overrasket over, hvor lækkert det bliver. Det er både velsmagende og sundt, og så har du endda tid til at lave noget dejligt tilbehør, mens farsbrødet passer sig selv i ovnen.

•

Til

- 1 rød peberfrugt
- 4 forårsløg
- 800 g hakket kyllingekød
- 2 æg
- 2 dl havregryn
- salt
- peber

Skær peberfrugten i meget fine tern. Snit forårsløg fint. Vend alle ingredienserne sammen, og rør det til en jævn fars. Smag til med salt og peber.

Form et farsbrød, og kom det i et ovnfast fad. Bag farsbrødet i ovnen ved 200 grader i ca. 50-55 minutter.

