

NEMT PORREFAD

Prøv denne herlige ovnret med porrer og oksekød hvis du har lyst til en ret som både smager godt og er nem at lave.

Til

- 800 g kartofler
- smør eller olie til at smøre fadet og til stegning
- 500 g hakket oksekød
- 2 fed hvidløg
- 2 porrer
- 1 ds hakkede tomater
- 2 spsk paprika
- salt
- peber
- 2 ½ dl madlavningsfløde
- 150 g revet ost



FEDTFATTIG

Skræl kartoflerne og skær dem i skiver. Smør et ildfast fad med smør eller olie, og læg kartoffelskiverne i bunden af fadet.

Brun kødet i smør på en pande.

Hak hvidløg fint, og lad det stege med kødet.

Rens porrerne, skær dem i skiver og kom dem på panden.

Tilsæt hakket tomat, paprika, salt og peber. Lad det stege ved høj varme i et par minutter.

Hæld blandingen over kartoflerne i det indfaste fad.

Hæld ligeledes fløden over.

Bag i ovnen i 20 minutter ved 200 grader. Drys revet ost over og bag i yderligere 15-20 minutter.