

# GRÆSK FARSBRØD

Farsbrød er godt, men græsk farsbrød er bedre. Kogt ris giver en god konsistens, mens fyldet af feta, persille og hvidløg tilføjer kødet intens smag samt en cremet fornemmelse. Den tzatziki-inspirerede agurkesalat udgør et ekstra friskt touch.

•

## Ingredienser

- 1 dl ris
- 1 ½ dl vand
- 250 g hakket svinekød
- 250 g hakket lammekød (eller oksekød)
- 1 æg
- 1 dl mælk
- salt
- peber

## Fyld

- 2 spsk persille (friskhakket)
- 1 fed hvidløg (presset)
- 1 løg (hakket)
- 100 g feta
- 20 g smør

## Agurkesalat med yoghurt

- 4 dl naturel yoghurt
- 1 fed hvidløg (presset)
- 1 agurk i tern
- salt
- peber

Risene puttes i en gryde med kogende vand og salt. De koges med låg ved lav temperatur i ca. 12 min. Gryden tages derpå af blusset og skal stå i yderligere 12 min.

Kød, æg, mælk og krydderier mikses sammen til fars. Når risene er kølet lidt af, kommer de i farsen.

Lav en blanding af persille, hvidløg, løg samt feta i små bidder.

Læg farsen og fyldet i lag i et smurt, ovnfast fad, så det får farsbrødets form. Der skal være fars både nederst og øverst. En smule

smør kommer oven på farsbrødet.

Det bages i ovnen ved 200 grader i omkring 60 min.

Imens kan du lave agurkesalaten. Hvidløg, salt og peber tilsættes yoghurten efter smag og derpå blandes agurketernene i. Salaten bør stå i køleskabet indtil farsbrødet er færdigt.

