

Supergod Köttfärslimpa

4 portioner
500 gr nötfärs/älgfärs
2 ägg
2 skivor vitt bröd
0,5 dl grädde
0,5 dl tomatpuré
1 liten lök
1 morot
Vitlök
1tsk salt
2krm svartpeppar
0,5 dl riven ost

Sätt ugnen på 200 grader

Smula brödskvorna och blanda med grädde, låt stå en stund så brödet blir genomfuktat.

Vispa ihop ägg och tomatpuré, häll ner i färsen.

Skala lök och morot och riv dem grovt

Blanda ner dem, brödblandningen, pressad vitlök, salt och peppar i färsen.

Forma en limpa och lägg ner i en ugnspanna

Stek mitt i ugnen 30-35 minuter.