

Järpar

1 kg Potatis

500 g Nötfärs

½ dl Ströbröd

1 dl Grädde

1 msk Senap

Salt

Peppar

Gräddig löksås

3-4 Charlottenlökar

5 dl grädde

Grönsaksbuljong

Salt och peppar

Soja (för färg)

Gör så här:

Sätt ugnen på 150 grader

Skala och koka potatisen

Blanda Ströbröd, grädde, senap och kryddor

Låt svälla

Tillsätt nötfärsen, blanda väl

Forma dom till avlånga rullar.

Lägg dom i en ugnsfast form och tillaga i ugn till innetemperaturen är 70 grader

Skala och hacka löken

Stek löken i smör, tillsätt grönsaksbuljong, salt, peppar och grädde och låt småkoka tills den tjocknat

Lägg järparna i löksåsen, eller håll såsen över järparna på tallriken

