

Mor Lizzi's opskrifter.

Farsbrød med majs og tzatziki.

500 gr. hakket oksekød blandes med 1 lille dåse majs,
1-2 finthakkede løg,
4 fed hvidløg,
1 æg,
1 dl. mælk,
2-3 spsk mel salt og peber.

Det hele æltes sammen til et brød og pakkes godt ind i bacon.
"Brødet" lægges i et ildfast fad og sættes ovenpå på risten og på indirekte varme i ca. 50 – 60 min.

Underst i grillen sættes et fad med skivede kartofler, 1-2 finthakkede løg, 2 fed hvidløg og 1 flaske Maizena fløde krydres med salt og peber.

Hertil serveres tzatziki: Græsk yoghurt der er rørt op med 2 fed hakkede hvidløg og en agurk hvor kernerne er skrabet ud med en ske og skåret i tern. (for at undgå en vandet tzatziki deles agurken og udhules med en ske. De 2 halve agurker deles igen på langs 2-4 gange, afhængig af hvor store stykker man ønsker)

