

Mor Lizzi's opskrifter.

Forloren Hare – super lækker

500 gr. Svinekød
500 gr. kalve/oksekød
200 gr. kvielever
100 gr. Spæk
2 store revne løg
1 håndfuld rasp der røres sammen med 1 dl. Fløde
1 tsk. allehånde
1 tsk. salt
1 tsk. peber
en knivspids tredje krydderi

Spæk og lever i mindre stykker kommes i en foodprocessor og hakkes grundigt. Blandes med svinekød og kalvekød – det hele røres godt sammen og blandes med de revne løg rasp og krydderier. Det hele formes til et brød der er fast at røre ved – beklædes med baconskiver og sættes i en bradepande i en hed ovn – 250 grader i 15 min. – herefter sænkes varmen til 175 grader og der hældes vand og evt. vildtbouillon ved – (hold øje med det ikke koger tør) i ca. 1 time.

Fonden fra ”haren” spædes op med fløde 13 og jævnes.

Hertil brunede kartofler (se selvstændig opskrift på rigtig lækre brunede kartofler), rødkål og franske kartofler.

Leveren kan ikke smages/genkendes, men den giver en super vildt smag.