

Mor Lizzi's opskrifter.

Nudel fad

Ingredienser:

700 gr. Skruer,
250 skinke eller andet kød,
100 gr. Bacon i tern,
300 revet ost,
1 dl mælk,
3 æg,
150 krydder cremefraiche,
2 tsk. oregano,
salt,
peber,
½ tsk. Muskat.

Kog skruerne knap møre, kom dem kort i koldt vand for at stoppe kogeprocessen. Skær skinken i mindre stykker og bacon i tern svitses kort – ved hakket oksekød skal kødet svitses til det falder hinanden.

Smør en form godt med margarine og kom skiftevis skruer, kød og ost i formen.

Mælk, æg og creme fraiche røres sammen og krydres med salt, peber og muskat evt. lidt flydende bouillon, alt afhængig af hvad kød der bruges. Bld. Hældes over fyldet.

Bages 30 min. Ved 180 grader

Serveres med salat og brød