

Lammsmäcka

En gotländsk specialitet, god som huvudrätt eller utflyktsmat. Härlig och annorlunda kryddning!

Antal personer: 4

Ingredienser

400 gr lammfärs
2 kokta potatisar
1 finhackad gul eller röd lök
2 krm grovt stött kryddpeppar
2 krm stött gula senapsfrön
1 tsk salt
2,5 – 3,5 dl mjölk
Persilja till garnering



Gör så här

1. Mosa potatisen, fräs löken i smör.
2. Blanda färsen med potatis, lök & kryddor. Späd med mjölk så att färsen blir mycket lös.
3. Klicka den direkt i stekpannan, stek som pannbiff i sparsamt med smör.
4. Strö rikligt med persilja över vid serveringen.
5. Servera med potatis, inlagda rödbetor, lingon eller tranbärssylt och ättiksgurka eller kapris. Samt gärna en god sås.

