

# FARSBRØD MED FETA

Virkelig lækker farsbrød med masser af cremet feta og bl.a. hvidløg, persille og soltørrede tomater, som giver en rigtig god smag.

•

Til

- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 100 g soltørrede tomater
- 2 bdt persille (små)
- 1 kg hakket svine- og kalvekød
- 2 æg
- 1 dl havregryn
- salt
- peber
- 350 g feta
- Evt. lidt olie fra de soltørrede tomater (eller alm. olivenolie) til pensling



Hak løg, hvidløg, soltørrede tomater og persille fint. Kom det i en skål. Rør det hakkede kød, æg og havregryn i. Krydr med salt og peber. Rør farsen godt sammen.

Tag ca. 1/3 af farsen op på et stykke bagepapir, og form som et fladt aflangt brød - det er bunden af farsbrødet.

Smuldr fetaen i en skål, og fordel det henover midten af farsbrød-bunden. Jo mere du presser fetaen sammen, desto mere er der plads til inde i farsbrødet.

Fordel den resterende fars henover fetaen, så den hvide ost bliver lukket inde i midten af farsbrødet. Sørg for at det er lukket i siderne.

Løft farsbrødet (og bagepapiret) op i et ildfast fad. Pensl evt. med lidt olie fra de soltørrede tomater (eller alm. olivenolie). Bag i ovnen ved 200 grader i 40-45 minutter.

Lad gerne farsbrødet trække 5-10 minutter inden det serveres.