

# Forloren hare som i Portugal



1

500 g magert svinekød

150 g røget spæk

1 løg

salt og peber

½ tsk paprika

½ dl rasp

3 spsk hakket persille

3 æg

5 sorte oliven

Arbejdstid: 45 min.

Stegetid: Ca. 45 min.

1. Befri kødet for sener og hinder og skær det i stykker.

2. Skær spækket i mindre stykker og pil løget.

3. Hak kød, røget spæk og løg gennem kødmaskinen 1 gang.

4. Rør det hakkede kød med salt, peber, paprika, rasp, persille og blommerne fra de tre æg.

5. Pisk æggeghviderne stive.

6. Befri olivenerne for sten med en udstikker, eller skræl kødet af dem i spiral. Hak olivenkødet og rør det i farsen. Vend til sidst de stiftpiskede hvider i.

7. Kom farsen i et smurt, ovnfast fad og steg den ved god varme, 200°, i cirka 45 minutter.

## Tips til Forloren hare som i Portugal

Byd kogte eller stuede grønsager til og/eller kogte kartofler. Rørt eller smeltet smør eller tomatsovs smager også godt her.

En enkel, rød eller hvid vin er god til den ret krydrede fars.

Fryse-egnet.

Holdbarhed: 1-3 måneder.



Forloren hare som i Portugal