

Græsk farsbrød og agurkesalat

4 pers.

1 dl løse ris • 1½ dl vand • ½ tsk groft salt • 250 g hakket svinekød • 250 g hakket lammekød • 1 æg • 1 dl mælk • 1 tsk groft salt • friskkværnet peber.

Fyld

hvert mere fyld

2 spsk friskhakket persille • ½-1 fed knust hvidløg • 1 lille hakket zittauerløg • 100 g Dansk Fetaost • 20 g smør.

Agurkesalat med yoghurt

4 dl yoghurt naturel • ½-1 fed knust hvidløg • ½-1 tsk groft salt • friskkværnet peber • 1 agurk i små terninger.

Tilbehør: kartofler

Bagetid: ca. 60 min. ved 200°.

Kom risene i kogende vand med salt. Rør rundt til vandet atter kommer i kog. Læg låg på og kog risene ved svag varme 12 min. Tag gryden fra varmen og lad den stå endnu 12 min. Rør kød, æg, mælk og kryddener til en fars. Tilsæt de kogte, let afkølede ris. **Fyld:** Bland persille, hvidløg og løg sammen, og smuldr ostene heri. Smør et ovnfast fad, og læg heri fars og fyld lagvis, så det danner et lille brød. Begynd og slut med et lag fars. Fordel smørklatter over farsbrødet, og bag retten midt i ovnen.

Salat: Smag yoghurten til med hvidløg, salt og peber og vend agurketerningerne heri. Stil salaten koldt indtil serveringen.

Tips: I stedet for lammekød kan anvendes oksekød. Dansk Fetaost er velegnet til salat, fx sammen med zittauerløg, tomater og grøn salat og dertil en olie - eddikedressing.

