

2 sammen

FORLOREN AND MED SOVS OG KARTOFLER :

100 g. hakket kød  
1 sps. rasp  
 $\frac{1}{2}$  æg  
 $\frac{1}{2}$  tsk. salt  
1 drys peber  
-----  
 $\frac{1}{2}$  æble  
4 stenfri svesker  
-----  
2 sps. rasp  
-----  
20 g. margarine  
-----  
meljævning af  
2 sps. mel  
4 sps. vand  
-----  
2 dl. vand  
-----  
kulør

1. rør en fars uden væske.
2. drys to stykker pergamentpapir med rasp og form to "kager" af fars herpå.
3. læg svesker og æbler, der er skåret ud i små stykker, på den ene "kage".
4. læg den anden "kage" over og klem godt sammen i kanten og tril den store "kage" i rasp.
5. margarinen brunes i en gryde.
6. "anden" brunes godt på alle sider.
7. tilsæt 2 dl. vand og steg "anden" 30 min. på laveste trin.
8. tag "anden" op, jævn sovsen og smag den til, kom kulør i, hvis det er nødvendig.

2 - 4 kartofler  
2 dl. vand  
 $\frac{1}{2}$  tsk. salt

kartoflerne skrælles og skæres over, sæt dem over og koge i vand med salt, fra de koger regnes med 25 min. til kartoflerne er færdige. Kartoflerne skal koge på laveste trin

SALAT:

100g hvidkål  
 $\frac{1}{2}$  appelsin  
-----

1spk. citronsaft  
1spk. sukker  
1spk vand