

LEVERPOSTEJ

5 stk.

700 g lever
300 g spæk
1 revet løg
4 dl mælk
4 dl piskefløde
2 æg
2½ dl mel
½ dl rasp
100 g smeltet margarine
Salt
Peber



Lever og spæk hakkes og blandes med løg og krydderier. Derpå piskes mælk, piskefløde, æg, smør, mel og rasp til en slags pandekagedej, som piskes i lever- og spækmassen. Hæld det i 1 liters forme, der er smurt let med smør. Bages i vandbad på nederste rille ved 225° i ca. 40-45 min.

Leverpostej kan fryses ned inden bagning.