

Kållåda

Ingredienser

1 st Litet kålhuvud
400 g Snellmans Gris-nöt malet kött
1 tsk Salt
1 tsk Svartpeppar
2 dl Kokt ris
2 st Gul lök
2 st Ägg
5 dl Mjök

Ännu en till av Herr Snellmans enkla vardagsrätter som du lätt tillreder i ugnen.

I samarbete med Snellman:

Förberedelsetid: 00:20

Tillagningstid: 01:00

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 6

Tillagning

1.
Hacka kål och lök, bryn i stekpanna. Bryn maletkött och krydda. Blanda kål och maletkött och sätt i ugnform. Håll äggstanningen över. Stek i 175 grader i 60 min. Tips: 1. För att ge mer smak åt kålen kan du tillsätta ett par matskedar sirap. Tips 2. Ifall du utelämnar riset, passar maten också t.ex. en person som följer LCHF-diet. Tips 3. Ifall du vill ha en laktosfri kållåda, använd köttbuljong.