

## Farseret porre

### 4 personer

Bland kød og krydderier. Rør løg, mel og sammenpisket æg i. Tilsæt mælken lidt efter lidt, og lad farsen hvile i køleskabet, til resten er klar.

450 g kød fars (okse)

1 tsk. salt og ½ tsk. peber

1 tsk. timian

2 spsk. revet løg

2 store fed hvidløg, revet

½ dl fint valsede havregryn

1 æg

Ca. 1½ dl mælk

3 stk Porrer (6 stænger) af 6 cm.

Skær porrerne i 6 cm lange stykker og kog dem møre i en smule vand. Lad dem dryppe af.

Form farsen til aflange firkanter. Læg et porrestykke på hver og rul farsen omkring porren. Vend rullen først i lidt grahamsmel, så i sammenpisket æg og derefter i rasp med salt og peber. Steg dem i fedtstoffet i 2-3 min. på alle fire sider.

[Klik her for at printe opskriften](#)

