



Pölsas och PGs kväll

Förrätt

Toast med leverpastej och smörstekta kantareller

Skär bort kanterna. Vill ni smör steka brödet – upp till dig/er.

Bred på rikligt med leverpastej och kantarell på. Serveras varmt.

Mmmm

Varmrätt

Fläsk med löksås

Stek fläsket i smör i stekpanna så det får en fin krispig yta. Peppra lite.

Värm mjölk och grädde i en kastrull. Skala och strimla lök och lägg den i en kastrull med smör i. Låt den svettas lite. Red av med lite mjöl och häll över den varma mjölkblandningen. Smaka av med salt, peppar och socker.

Dessert

Äppelkaka

3-4 äpplen (till en pajform)

Topping: 150 gr smör, 2,5 dl vetemjöl

1 tsk socker

2 dl kokos, 1,5 dl socker, 0,6 dl sirap

½ tsk kanel

Skala och skär äpplen i bitar. Bland bitarna med kanel och socker.

Lägg de blandade äppelbitarna i en smord form

Förbaka i 175gr i cirka 12 min. Höj värmen till 210 gr.

Blanda toppingen, ta ut formen ur ugnen, fördela degen över äpplena

Grädda ytterligare ca 12-15 min till fin färg. Serveras med vispgrädde.