

Leverpostej (Mormors opskrift)

1000g hakket lever, 500g hakket spæk, 1 fint revet løg, 2 spsk. mel, 2 hele æg, 1 str. tsk.. peber, 1-2 tsk. salt efter smag, 4 dl. mælk. Alt røres sammen og fordeles i folioforme. Formen skal kun være 3/4 fyldt, da leverpostej hævder lidt. Formen stilles i en bradepande med lidt vand i bunden. Bages i ca. 1 time ved 180 grader.

Noget af leveren kan evt. erstattes af en hakket mørbrad.

Leverpostej serveres lun, pyntet med ristet bacon og ristede champignons.

