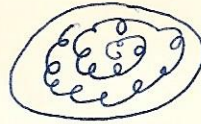
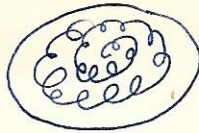


Kød på brød!

500 g mel
ca 3 dl vand
25 g gær
lidt salt.



Vand og gær opløses, mel og salt tilføjes. Hæver i bolles ca 1/2 time. Puller ud og lægges på plade.

300 g oksekød, hakket
3 bløde tomater
1 løg
1 fed kvidløg
1/2 bundt peber
1/2 dåse tomatpuré
1 spsk majsolie
1 " olie
kanel 1/2 tsk
1/2 tsk spidskommen
1/2 tsk arabisk kommen
salt peber.

Løg og kvidløg svides i olie/majsolie. Kødet brunes i efter. De øvrige ingredienser tilføjes og småsteges ca 5 min.

Kommen kan erstattes spids- og arabisk kommen samt lidt paprika.

Mødet kommes på brødet og bages 5 min ved 275°.

Serves evt. grøn salat til.