

Fars leverpostej



8 bakker

- 1 kg lever, hakket kalv
- 500 g røget spæk, hakket
- 100 g smør
- 150 g mel
- 1 l mælk
- 2½ dl fløde
- 4 æg
- 1 stort løg, revet
- 2 fed hvidløg, hakkes med lever og spæk
- 1 tsk allehånde, stødt
- 1 tsk nellike, stødt
- 2 tsk salvie, tørret
- 2 tsk timian, stødt
- 2 tsk vildtkrydderi
- 3 tsk salt
- 4 tsk pebermix

Hak lever og spæk to gange sammen med hvidløg og tilsæt derefter revet løg og alle krydderierne, der røres godt rundt.

Smelt smørret i en stor gryde. Tilsæt melet og lad det bage af i et par minutter under omrøring. Tilsæt mælk og fløde lidt af gangen under omrøring og resultatet bliver en smuk tyk opbagning. Afslut med at tilsætte æg.

Hældes derefter op i skålen med levermassen og der røres godt rundt.

Hæld nu levermassen i alu-formene og de bages på 200° i 1 time i vandbad.

Kilde: Inspireret af rogilds.dk

18.11.2013