# Köttfärs i ugn med skivad potatis

Jonny · 2024-11-12



**Förberedelsetid**

40 minuter

**Svårt**

lätt lagat

**Portioner**

4 personer

**Description**

En härlig middag med köttfärs och skivad potatis å annat gott.
Lätt att göra, in i ugnen.. :) smart kanon

**Ingredienser**

- **600** gr nötfärs
- **1** gul lök- finhackad
- **2** vitlöksklyftor- finhackade
- **1** msk olivolja
- **1** tsk salt
- **1** krm svartpeppar-nymald
- **3** msk tomatpure
- **1** msk kalvfond-konc
- **2** dl vatten
- **1** kg potatis-fast 45min (mjölig 35min)
- **150** gr gratängost
- --- Tillbehör ---
- bröd
- sallad

**Instruktioner**

1. Sätt ugnen på 225°. Bryn färsen i olja 2–3 min. Rör ner lök och vitlök och fräs ytterligare 1 min. Tillsätt salt, peppar, tomatpuré, kalvfond och vatten. Låt puttra ca 5 min.
2. Skala och skär potatisen i drygt 1/2 cm tjocka skivor.
3. Varva potatis och färsröra i en smord ugnssäker form.
4. Strö över ost. Gratinera mitt i ugnen ca 35-45 berodde på potatis, min.
5. Servera tillsammans med bröd och en sallad.