KJØTTDEIG OG BROKKOLIGRATENG

8 PK KJØTTDEIG

4 STK EGG

MARGARIN ELLER OLJE TIL STEKING

2 KG BROKKOLI

8 PK BRETANG SAUS

1 PK REVET HVITOST

SLIK GJØR DU

1. STEK KJØTTDEIG I EN STEKEPANNE MED MARGARIN ELLER OLJE
2. LEGG BROKKOLI UTOVER I EN ILDFAST FORM. HA OVER DEN FERDIGSTEKTE KJØTTDEIGEN
3. LAG SAUS ETTER ANVISNING PÅ POSEN. TA KJELEN AV PLATEN OG VISP INN EGG
4. HELL SAUSEN OVER FORMEN OG DRYSS OVER REVET OST
5. STEKES I CA 20 MINUTTER TIL OSTEN ER SMELTET OG BLITT GYLLEN

SERVER MD BRØD ELLER POTETER, OG DU HAR ETT FLOTT FULLVERDIG MÅLTID. Oppskriften er til ca. 40 pers.