



Ingredienser

1 løg
500 g bøffars (max. 10-12% fedt)
105 g ketchup
½ tsk. salt
½ tsk. peber
1 tsk. oregano
1 nip sukker
10 pandekager
100 g revet ost

Beskrivelse

Løget pilles og skæres i små tern, som svitses i margarine. Farsen svitses sammen med løget, til den har skiftet farve. Tilsæt ketchup, salt, peber, oregano og sukker.

Farsen fordeles på pandekagerne, som rulles sammen og lægges i et smurt ildfast fad. Den revne ost drysses over.

Gratineres i ovnen ved 200 grader i ca. 20 min.

Serveres med salat.