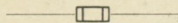


Matrecept.



Rotstuvning med kött.

2 stora morötter, 1 palsternacka, $\frac{1}{2}$ kålrot, 1 msk. flottyr, $\frac{1}{2}$ kg. oxkött, salt, peppar och vatten.

Kåldolmar.

12 kålblad, $\frac{1}{2}$ kkp. risgryn, 4 dl. mjölk, $\frac{2}{3}$ kg. oxlägg ($\frac{1}{4}$ kg. malet kött), 25 gr. flottyr, 8 pepparkorn, $2\frac{1}{2}$ tsk. salt, 45 gr. flottyr (till stekning), vatten.

Kokt köttpudding.

2 morötter, $\frac{1}{2}$ l. turska bönor, 2 purjolökar, $\frac{1}{4}$ kålhuvud;

Köttfärs: 250 gr. benfritt ox- eller hästkött, 50 gr. flottyr, $\frac{3}{4}$ kkp. stötta skorpor, 2 kkp. mjölk, salt, vitpeppar.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021

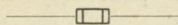


National Library
of Sweden

Korvkaka.

1 kkp. risgryn, $1\frac{1}{4}$ l. mjölk, 250 gr. oxlever, $\frac{1}{2}$ dl. sirap, 1 lök, salt, peppar, 10 gr. flottyr (till formen).

Matrecepter.



Rotstuvning med kött.

2 stora morötter, 1 palsternacka, $\frac{1}{2}$ kålrot, 1 msk. flotttyr, $\frac{1}{2}$ kg. oxkött, salt, peppar och vatten.

Kåldolmar.

12 kålblad, $\frac{1}{2}$ kkp. risgryn, 4 dl. mjölk, $\frac{2}{3}$ kg. oxlägg ($\frac{1}{4}$ kg. malet kött), 25 gr. flotttyr, 8 pepparkorn, $2\frac{1}{2}$ tsk. salt, 45 gr. flotttyr (till stekning), vatten.

Kokt köttpudding.

2 morötter, $\frac{1}{2}$ l. turska bönor, 2 purjolökar, $\frac{1}{4}$ kålhuvud;

Köttfärs: 250 gr. benfritt ox- eller hästkött, 50 gr. flotttyr, $\frac{3}{4}$ kkp. stötta skorpor, 2 kkp. mjölk, salt, vitpeppar.

Leverbiff.

250 gr. oxlever, $1\frac{1}{2}$ hg. fläsk, salt, peppar, 2 msk. rivebröd, 2 msk. groft rågmjöl, 1 rödlök, $\frac{1}{2}$ msk. vetemjöl, $\frac{1}{4}$ l. mjölk.

Korvkaka.

1 kkp. risgryn, $1\frac{1}{4}$ l. mjölk, 250 gr. oxlever, $\frac{1}{2}$ dl. sirap, 1 lök, salt, peppar, 10 gr. flotttyr (till formen).

Stuvad svamp.

1 l. rensad svamp, 1 msk. smör,
1 lök, 3 msk. mjöl, 2 kkp. mjölk,
1 knivsudd peppar, 1 tsk. salt.

Njursoppa.

2 svinnjurar, 1 msk. smör, 1 msk.
mjöl, $1\frac{1}{2}$ l. vatten, 50 gr. makaroni,
salt, peppar.

Grönsoppa.

Sopprötter, lite spenat o. blomkål
eller sockerärter och ett par msk. sprit-
ärter, 1 l. vatten, 1 msk. smör, 2 msk.
mjöl, $\frac{1}{2}$ l. mjölk, salt, peppar.

Svampsoppa.

(1 morot), 1 l. rensad svamp, 1 l.
vatten, 1 tsk. salt, 20 gr. smör, 3 msk.
mjöl, peppar, (1 äggvita, 1 msk. grädde).

Nässelkål.

1 l. nässlor, vatten, 1 msk. smör,
2 msk. mjöl, 1 l. buljong, 2 tsk. salt,
 $\frac{1}{4}$ tsk. socker, 1 knivsudd peppar.

Fisksoppa.

1 msk. smör, 3 msk. mjöl, $1\frac{1}{2}$ l.
fiskbuljong, salt, peppar, 1 msk. riven
ost, 1 äggvita.

Makrillkotletter.

$\frac{3}{4}$ kg. salt makrill, 50 gr. späck,
 $1\frac{1}{2}$ kkp. rivebröd, 2 kkp. mjölk, peppar.
Till stekning: 50 gr. flöttyr.