

Græsk farsbrød

 hurtigmums.dk/graesk-farsbroed/

March 9, 2017

Græsk farsbrød – Det er så skønt med farsbrød – du kan komme hvad som helst i det ... næsten ... og det smager stadig godt. Græsk farsbrød er også en foranderlig ret.

Græsk farsbrød her indeholder græske ingredienser, men selvfølgelig nogle du kan få i Danmark. Du kan komme soltørrede tomater, oliven, fetaost, hvidløg eller lammekød i, eller hvad du nu mener gør dit farsbrød græsk.

Annonce



Græsk farsbrød – opskrift

Her får du min opskrift på græsk farsbrød, som du kan følge slavisk eller lade dig inspirere af.

Det skal du bruge til 4-6 personer

- 150 g kogte, kolde ris – har du ingen kogte ris, så kog ca. ½ dl ris og lade dem køle af
- 1 bdt. persille
- 6 fed hvidløg
- 150 g fetaost – eller salatost i luge, hvis ud ikke kan få græsk feta
- 500 g hakket kalve- og svinekød
- 1 æg

- Salt og peber

Sådan laver du græsk farsbrød

1. Kog risene efter anvisningen på emballagen, og lad dem afkøle, hvis ikke du har en rest kogte, kolde ris. Du kan bruge alle former for ris. Jeg bruger enten jasmin- eller brune ris.
2. Tænd ovnen på 200° C.
3. Skyl, og hak persillen fint.
4. Pil hvidløget, og tag hvidløgspresseren frem.
5. Bland fetaost med presset hvidløg.
6. Rør det hakkede kød med ægget og de kogte ris.
7. Krydr med salt og peber.
8. Bred farsen ud i et firkantet stykke – ca. 2 cm i tykkelsen – på et stykke husholdningsfilm.
9. Fordel persillen ud over farsen.
10. Læg feta-blandingen i en bred stribe midt på farsen på langs.
11. Rul farsen sammen som en roulade på langs ved hjælp af husholdningsfilmen.
12. Luk enderne, og tryk evt. rouladen/brødet lidt sammen, hvis du gerne vil have det lidt tykkere.
13. Drys med peber.
14. Læg brødet på en bageplade beklædt med bagepapir, og sæt det i ovnen i ca. 50 minutter til 1 time afhængig af farsbrødets tykkelse.

Sidst vi fik græsk farsbrød fik vi [flødekartofler](#) og [spinatsalat](#) til, men det smager også skønt med kartofler, dampede grøntsager og [brun sovs](#) eller tomatsovs til. Faktisk er mulighederne mange. Tzatziki vil helt klart også være oplagt, når nu det er et græsk farsbrød.

Drik vin til

Hvilken vin der passer til dette græske farsbrød, afhænger helt af tilbehøret. Skal det være gennemført, burde det være en flaske græsk Retsina – hvidvin tilsat harpiks – men jeg synes ærligt talt ikke, at den passer særlig godt til med mindre tilbehøret er meget let. Jeg synes en rødvin gør sig bedre.

Kan du få fat i en græsk Oenodea rødvin, kunne det være et spændende valg, men desværre er græske vine ikke særlig udbredt herhjemme. Sjovt nok, for Grækenland er det land i Europa, der har produceret vin længst.

Men kan det ikke lade sig gøre, så prøv med en Barbera D'Alba, som er en italiensk vin, der fås i flere prisklasser. Eller en New Zealandsk Pinot Noir, der er lidt dyrere. Eller måske en Grenache fra Sydfrankrig, som er en god vin til en overkommelig pris.

Forberedelsestid: 15 minutter

Tilberedningstid: 50 minutter

Anmeldelse

Navn på opskrift

Græsk farsbrød

Udgivet den

2017-03-09

Forberedelsestid

15M

Tilberedningstid

50M

Samlet tidsforbrug

1H5M

Gennemsnitlig karakter

