



Farserede porrer

Opskriften på farserede porrer er venligst udlånt af Mads Schytte (Tidl. Gastronom - nu [target="_blank" href="https://madogmonopolet.dk/"](https://madogmonopolet.dk/)Mad & Monopolet).

Opkrift af: Mads Schytte (Mad & Monopolet)

Tilberedningstid: Samlet tid: 1 time og 10 min
Antal personer: 4

Ingredienser

PORRER

- 2 stk. porrer
- 3 æg
- 150 g rasp
- 2 spsk. smør
- 2 spsk. olie

FARS

- 500 g hakket svinekød
- 2 stk. æg
- 1 mellemstort løg
- ½ dl havregryn
- Ca. 8 g salt
- Masser af friskkværnet peber

Fremgangsmåde

Opskriften er venligst udlånt af Mad & Monopolet. Mad & Monopolet er stiftet af den tidligere "Gastronom" Mads Schytte.

[Se Mad & Monopolets detaljerede opskrift på farserede porrer her.](#)

1. Hak eller riv løget meget fint.
2. Rør en fars godt sammen med alle ingredienser.
3. Lad farsen trække i 30 min.
4. Rengør porrerne grundigt.
5. Skær porrerne ud, så de er lige lange - de skal være ca. 8-10 cm.
6. Varm en pande op med olie og smør.*



Til denne ret anbefaler vi



Spätburgunder, Alte Reben
Weingut Michel
Baden, Tyskland
Varenr. 4258736





7. Pak porrerne ind i farsen. Det er vigtigt, at farsen kan dække dem totalt.
8. Rul en porre i rasp, så i de sammenpiskede æg og sluttelig i rasp igen - sørg for at bruge rigeligt.
9. Læg den nu på panden og fortsæt, indtil alle porrer er på panden.
10. Steg dem på alle fire sider - hver side tager omkring 8-10 min.
11. Herefter er du klar.

*Hvis du vil lave dem i ovnen, skal du give dem 45 min. ved 190 grader varmluft.