

Kjøttkaker i løk

- Ingredienser:** Løk, kjøttdeig, salt, pepper og margarin.
- Ustyr:** Aluminiumsfolie, kniver, spiseskjeer
- Fremgangsmåte:** En stor løk deles på midten.
Ta av de to ytterste skall-båtene og fyll hulrommet i dem med krydret kjøttdeig.
Ta deretter av to nye skall av løkhalvdelen og fyll også disse med kjøttdeig i midten.
Fortsett slik til hele løken har blitt flere kjøttkaker i løkformer. Smør hver løk fylt med kjøttdeig godt inn med margarin og pakk hver enkelt inn i folie. Legg pakken i glørne i et bål og stek dem i omtrent 15 min.
(Steketid avhenger av størrelsen på løken)

