

# Leverpostej - fedtfattig

## Receptnummer:

500002

## Råvarer:

| Kg                   | %                    |                            | Varenummer  |
|----------------------|----------------------|----------------------------|-------------|
| 5,600                | 29,79                | Svinelever                 |             |
| 1,200                | 6,38                 | Spæk                       |             |
| 6,000                | 31,91                | Kogende suppe              |             |
| 4,000                | 21,28                | Kogte kartofler            |             |
| <b><u>2,000</u></b>  | <b><u>10,64</u></b>  | <b>Leverpostejblanding</b> |             |
|                      |                      | <b>Fedtfattig</b>          | <b>9120</b> |
| <b><u>18,800</u></b> | <b><u>100,00</u></b> | <b>Total</b>               |             |

## Arbejdsgang:

Leveren hakkes gennem 3 mm skiven.

I den forvarmede hurtighakker kommer det kogende spæk, kogt kartofler og Leverpostejblandingen Fedtfattig. Den kogende suppe tilsættes gradvist. Opbagningen kører i hurtighakkeren, indtil der ikke mere udskilles fedt. Den hakkede lever tilsættes og der køres 3-4 omgange.

## Bagning:

Postejen bages i vandbad ved 180°C i ca. 50 min., alt efter hvor store forme der anvendes.