

## Vivis goda leverkaka

7 hg lever

Kokas till en gröt

2 liter mjölk

2,5 kkp risgryn

2 ägg

100 g margarin

1 gul lök

2 dl russin

1,5 dl sirap

1 msk salt

Koka risgrynen med mjölken till en lös gröt.

Mixa eller kör i foodprocessor lever, ägg, lök, sirap och salt.

Tillsätt gröten och russin.

Häll smeten i en smord ugnssäker form.

Grädda mitt i ugnen i 200°C i ca 1,5 - 2 tim.

Servera med lingonsylt och sallad, eller blanda finstrimlad vitkål med lingonsylt.

Går att frysa.