

## Leverpastej - mor Elsas recept

Ugnstemp: 200°C.

3/4 kg nötlever  
1/4 kg späck  
1/4 kg vetemjöl  
3/4 l mjölk (fet)  
1/2 tsk ingefära  
salt och peppar  
1 msk socker  
1 gul lök (förvälls)  
5 st ansjovisar med spad

### Gör så här:

Lägg levern i vatten i ca 15 minuter.

Torka av levern och mal jämte späck, lök och ansjovis.

Arbeta massan kraftigt i 20 minuter under tiden tillsätts mjöl, kryddor och mjölk.

Avsmaka noga.

Häll smeten i välsmord och bröad form.

Täck formen med smörgåspapper och bind ihop så att pappret hålls på plats.

Ställ formen i vattenbad och grädda i ugn 1-1/2 timme på 200°C.

Stjälp upp leverpastejen när den svalnat.