**Oppskrift**

# Dette er slik du skal steke kjøttdeigen. Ferdig snakka!

## 1

### Start med å dele kjøttdeigen

Del kjøttdeigen i mindre porsjoner. Bruk høy varme og forvarm en jernpanne. Bruk flytende planteolje uten smak, evt. med litt smør blandet i. Margarin kan også brukes. For en litt grovere eller rustikk utseende bruk kjøttdeig med salt. Du kan også blande kjøttdeigen i en bolle med 1/2 ts. salt og litt vann. Jo mer man elter/blander jo fastere blir kjøttdeigen.

## 2

## Bland ingrediensene inn i deigen

Legg en del av kjøttdeigen i pannen og del den mens den steker med en sleiv. Det lønner seg å steke litt av gangen for at pannen skal holde seg varm og dermed unngå væsketap. Kjøttdeigen er gjennomstekt når overflaten får en stekeskorpe. Sett den ferdige kjøttdeigen til side i en bolle.

## 3

## Ferdig stekt kjøttdeig på riktig vis!

Fortsett med resten av kjøttdeigen til ferdig og bruk den i din favorittrett med kjøttdeig.

Vel bekomme, fra den norske bonden!