

# Farmors Festkassler

## Familjeportion

Ca 10 cm Kassler (ca 500-700gr)  
1-2 burk Grön chili (Old El Paso)  
1 krm peppar  
2 dl Grädde  
1 burk tacosås 225 gram (mild-stark efter behag, helst stark)  
1 tsk potatismjöl

2-3 dl Riven ost (tex Herrgård/Präst/Grevé)

## Instruktion

1. Lägg Kasslerskivor i en smord långpanna (ca halvugn)
2. Bred ut grön chili på kasslerskivorna. Mängden kan ökas efter behag.
3. Vispa grädden och blanda sedan i potatismjöl och tacosås.
4. Bred ut gräddblandningen och strö över riven ost så att det täcker.
5. Ca 20 min i ugn på 200 grader tills färgen är trevlig

Serveras med ris och salta nötter (Estrella är normalt bäst)