

Linsubollur

2 ½ kg rauðar þurrkaðar linsur

2 kg kartöflur

6 l vatn

200 g grænmetiskraftur

400 g olía

17 g hvítlaukur

30 g salt

1 ½ kg egg

1 kg hafragrjón

350 g brauðmylsna

1 kg ferskur laukur

Stutt leiðbeining: Linsurnar, kartöflur, matarolía, laukur, vatn og kraftur sett í gastróskúffu og soðið saman í 1. klst. Sett í hrærivélarskál og þá er hafragrjónum, brauðraspi og eggjum bætt út í og hrært vel. Mótaðar bollur með ísskeið og bakaðar í ofni við 170°C í 20- 30 mín.