

## Kjøttkake i løk

- Sted:** Bålplassen
- Årstid:** Hele året
- Utstyr:** Kjøttdeig, salt, pepper, noen store løk, aluminiumsfolie, margarin, en bolle e.l til å blande kjøttdeigen i, bestikk
- Gjennomføring:** En stor løk deles på midten. Ta av de to ytterste skall-båtene, og fyll hulrommet i dem med kjøttdeig blandet med salt og pepper. Ta deretter av to nye skall av løkhalvdelen, og fyll også disse med kjøttdeig i midten. Fortsett slik til hele løken har blitt flere kjøttkaker i løkformer. Smør hver løk fylt med kjøttdeig godt inn med margarin, og pakk hver enkelt inn i folie. Legg pakken i glørne i et bål og stek dem i omtrent 15 min. (Steketid avhenger av størrelsen på løken)