

**915. Leverpostej II.** (400 g Svinelever, 250 g Spæk, 250 g kogte Kartoffler, 50 g Margarine, 50 g Hvedemel, 4 dl Mælk, 1 Æg, 2 Tsk. Salt, 1 Tsk. Peber, ½ Tsk. Allehaande, 1 Løg, 3-4 Ansjoser.)

Lever, Spæk, Kartoffler, Ansjoser og Løg kommes 5 Gange gennem en Kødmaskine. Mel, Margarine og Mælk bages af. Æg og Krydderier røres i. Til sidst kommes Levermassen i, det hele hældes i en godt smurt Form og bages ca. 1 ½ Time i Vandbad i en Ovn. Margarine kan erstattes af tiloversblevet Gaasefedt, Postejen faar en udpræget Smag deraf, eller det kan helt eller delvis udelades, Mel og Mælk røres da til en jævning, som koges godt.

