# Livurgullasj við eplamorli

(4 verðar)

**Amboð:**
Grýtu, djúpan borðisk, súpiskeið-mál, knív, gaffil, sleiv, dl-mál, ristara, fat og stóra skeið.

**Tilfar:**
500 g av kálva- ella seyðalivur
1 1/2 súpisk. av hveitimjøli
1 1/2 súpisk. av rugmjøli
100 g av leyki (2 leykir)
4 dl av kókandi heitum vatni og 1 lítlan bótarmola ella 4 dl av kókandi heitum soði
3 súpisk. av tomatmorli
150 g av gularótum (3 gularøtur)
75 g av ertrum
1/2 tesk. av salti
1/4 tesk. av pipari
1/2 tesk. av papriku
25 g av margarini at steikja í.

**Útágerð:**
1 1/2 dl av vatni og 3 súpisk. av hveitimjøli.

**ARBEIÐSHÁTTUR:**

1. Set vatnið útá til eplamorlið og flys eplini.

-- -- --

2. Set grýtuna útá við margarininum.
3. Blanda mjølið og kryddið í tí djúpa borðiskinum.
4. Skola livrina undir køldum vatni og sker hana í terningar á fjølini.
5. Roða livrina í mjølblandingini við gaflinum og legg hana í grýtuna, tá ið margarinið er heitt.
6. Brúnka livrina og rør í av og á við sleivini. Tað tekur uml. 7 min.
7. Flys leykin, sker hann smátt sundur á fjølini, koyr hann í grýtuna og brúnka hann saman við livrini.
8. Stoyt vatnið og tomatmorlið niðurí og brót bótarmolan niðurí.
9. Flys gularøturnar, sker tær í terningar á fjølini og koyr gularøturnar í grýtuna.
10. Legg lokið á grýtuna og kóka livurgullasjið í 20 min.
11. Koyr ertrarnar í grýtuna, tá ið rætturin hevur kókað í 15 min., og kóka rættin í 5 min. afturat.

-- -- --

12. Útágerðin: Koyr vatnið og mjølið í ristaran, legg lokið á og rist væl.
13. Ger út á tann kókandi rættin, meðan tú rørir væl.

-- -- --

14. Legg tvær borðverjur á borðið.
15. Stoyt livurgullasjið í fatið og set skeiðina í fatið.
16. Set fatið við livurgullasjinum á aðra borðverjuna og fatið við eplamorlinum á hina.