

inköpslistan.se

Av: Ulrika

4 port

Köttfärs, Huvudrätt, Budget, Fest

BACONBIFFAR

Ingredienser

600 g nötfärs
1/2 dl vichyvatten
1 st äggula
8 skivor bacon
2 msk kinesisk soja
8 skivor ost
1/2 dl ströbröd
1 st ägg
1 krm citronpeppar
1 dl grädde, kaffe
1 tsk paprikapulver
salt
vitlök *(kan uteslutas)*

Gör så här

Blanda ströbröd med grädde, vichyvatten och soja. Låt det svälla i några minuter.
Tillsätt äggen, citronpeppar, paprikapulver, salt och ev.pressad vitlök. Blanda i färsen och rör den smidig. Forma 8 biffar och linda en skiva bacon runt varje biff. Lägg dem på ett smort ugnssäkert fat. Täck varje biff med en skiva ost. Pudra gärna lite paprikapulver över osten. Grädda 25-30 min. i 225 grader.
Servera med klyftpotatis eller ris.