

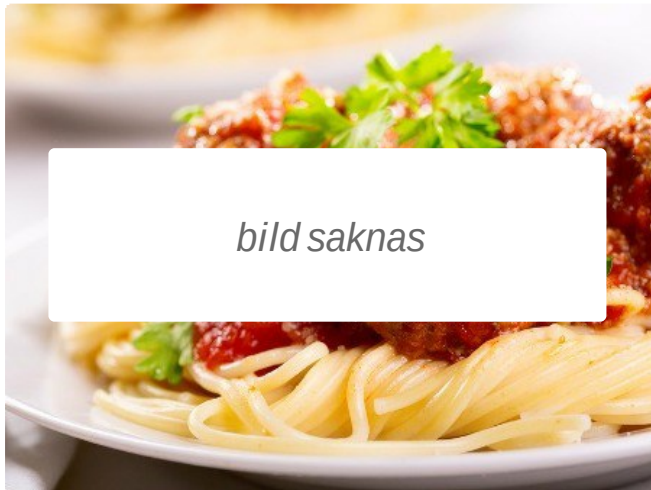


bild saknas

- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt

BIFF Á LA LINDSTRÖM

Ingredienser

4 skivor vitt bröd (färskt)
2 dl mjölk, standard
500 g blandfärs
1 st ägg
1 dl ättiksgurka (hackad)
1 msk kapis
1 dl rödbetor (inlagd, hackad)
salt
svartpeppar
strösocker

Gör så här

Skär bort kanterna från brödet och lägg det i mjölken. Blanda det mjuka brödet med färsen, ägget, de hackade rödbetorna, gurkan och kapisen. Smaksätt med salt, peppar och eventuellt lite socker. Låt färsen stå och vila i 10 minuter innan stekning.
Forma biffar och bryn dem i olja och smör i ca 7 minuter på varje sida.

Servera med stuvade morötter (recept under rubrik "tillbehör")