

inköpslistan.se

Av: Iréne

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 kapris
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 kaprisen. 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")