

inköpslistan.se

Av: Helena.Bülow

- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt

BIFF STEK MED STEKT LÖK

Ingredienser

500 g utskuren biff
4 st lök, röd
3 msk smör
2 krm vitpeppar
3 tsk salt
1 tärning buljong, kött

Gör så här

1. Sätt på potatisen. Skala löken och skär den i hela, inte för tunna ringar. Stek löken i smör på medelvärme ca 5 minuter tills den är glansig och lätt brynt. Häll på buljongen och koka ihop ett par minuter. Ställ åt sidan.

2. Skär ut 4 biffar av köttet. Platta ut biffarna med knytnäven eller banka lätt med en köttbankare. Krydda båda sidor med salt och peppar. Bryn biffarna i smör i 3-4 minuter på varje sida.

3. Lägg upp biffarna på ett uppläggningsfat eller varma tallrikar. Koka upp löken och slå den het över biffarna. Strö hackad persilja över och servera genast.