

- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

bild saknas

BIFF SURPRIS

Ingredienser

500 g blandfärs (*half/half nötfäsk*)
1/2 dl ströbröd
1 dl vatten
1 st ägg
1 st lök, gul (*finhackad*)
1 klyfta vitlök (*krossad*)
salt
svartpeppar (*eller vitpeppar*)
1 msk senap, fransk
1 dl parmesan (*riven*)
1 tsk paprikapulver
smör (*el margarin till stekning*)
persilja (*hackad*)

Gör så här

1. Blanda ströbrödet och vattnet och låt det svälla ett par minuter. Rör i uppvispat ägg, löken, vitlöken, senapen och färsen. Salta och peppra.
2. Platta ut hälften av färsen till en biff, stor nog att rymmas i en liten stekpanna (eller gör flera småbiffar). Strö på parmesanosten och paprikapulvert och täck med resten av färsen. Nyp ihop färsen runt kanten.
3. Hetta upp matfett i stekpannan. Stek biffen 5-6 minuter på varje sida på medelvärme. Stö på hackad persilja. Skär biffen i tårtbitar och servera direkt ur pannen.

Servera med potatismos eller pasta.