

inköpslistan.se

Av: Eva Johansson Lönn

4 port

Köttfärs, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

BIFF SURPRIS

Ingredienser

500 g blandfärs *(half/half nöt/fläsk)*
$^{1}/_{2}$ 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. Strö på hackad persilja. Skär biffen i tårtbitar och servera direkt ur pannan.

Servera med potatismos eller pasta.