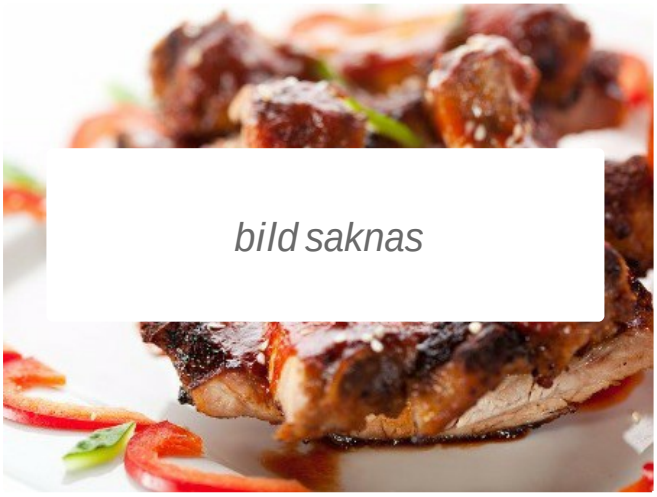


inköpslistan.se

Av: Iréne

- 4 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

DRAGONBIFFAR*

Ingredienser

400 g fläskfärs
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
1 tsk dragon *(1 - 1 1/2 tsk smulad)*
2 msk potatismjöl
2 st ägg *(endast gulorna)*

Sky

2 dl grädde, visp
(eller "lättare" grädde)
salt
citronpeppar
dragon
soja

Gör så här

Blanda färsen med salt, peppar och dragon.
Rör ner potatismjölet och äggulorna.
Forma avlånga biffar.

Stek dem gyllenbruna, tag upp dem och håll varma.

Vispa ur stekpannanmed grädden och smaka av med kryddorna. Droppa i soja för aptitlig färg.
Häll skyn över biffarna.

Servera med kokt pressad potatis och en sallad.