

inköpslistan.se

Av: Isabelle

- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt, Steka

FETAOSTFYLLDA BIFFAR MED POTATIS OCH TZATZIKI

En maträtt inspirerad av de grekiska smakerna och syrliga morötter.

Ingredienser

500 g nötfärs
100 g fetaost
1,5 dl mjölk
2 dl yoghurt, turkisk
1 st ägg
1/2 st citron
1/2 st gurka
1 st lök, gul
3 st morötter
700 g potatis

Gör så här

1. Gör först tzatzikin genom att grovriva ½ gurka och lägg i ett durkslag. Strö ca ½ tsk salt över gurkan och blanda runt. Låt sedan stå och rinna av.

2. Riv 3 st morötter (ca 150 gram). Pressa över lite citronsaft.

3. Pressa ner 1 vitlöksklyfta i 2 dl turkisk yoghurt. Krama ur så mycket vatten som möjligt ur gurkan och blanda ner i yoghurten. Smaka av med salt och peppar.

4. Koka upp potatisvatten i en kastrull. Skala 700 gram potatis och koka tills de är genommjuka, ca 20-25 min.

5. Gör biffarna under tiden potatisen kokar. Blanda 2 msk ströbröd med 1,5 dl mjölk.

6. Finhacka ½ gul lök och blanda ihop den med ströbrödet.

7. Tillsätt 1 ägg, 2 tsk torkad basilika, 1 tsk salt, 2 krm peppar och 500 gram nötfärs och blanda till en jämn smet.

8. Dela 100 g fetaost i åtta delar. Forma åtta biffar av färsen och fyll varje biff med en bit fetaost.

9. Stek på medelhög värme tills biffarna är genomstekta.

10. Pressa potatisen i potatispress.