

inköpslistan.se

Av: Isabelle

4 port

Köttfärs, Huvudrätt

FINA FÄRSBIFFAR MED GETOSTYOGHURT

Ingredienser

400 g nötfärs *(eller lammfärs)*
2 st ägg *(bara gulorna!)*
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
2 tsk senap *(fransk)*
1 klyfta vitlök
1,5 dl grädde, mellan
2 dl matyoghurt *(till sås)*
100 g getost *(till sås)*

Gör så här

Blanda färsen med äggulor, salt, peppar, senap och finhackad vitlök. Tillsätt grädde lite i taget och blanda till en jämn färs. Forma 8 biffar. Stek dem i smör i en stekpanna på medelvärme ca 3 min per sida.
Mosa osten och och blanda den med matyoghurten. Servera biffarna med såsen, potatis eller pasta och lättstekta grönsaker. Tips: Biffarna kan stekas i förväg och värmas före serveringen.