

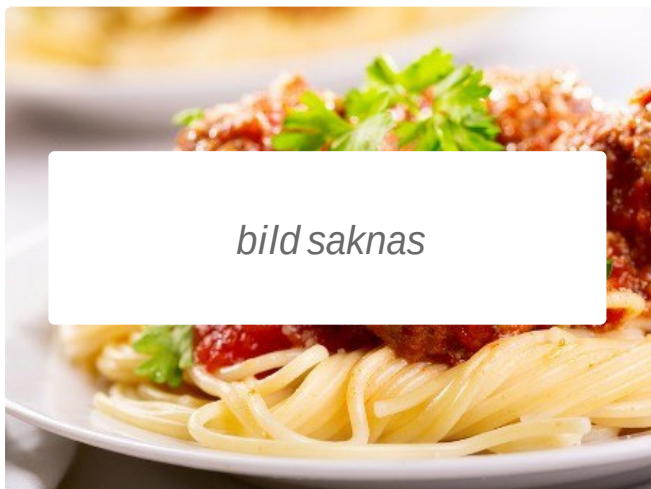


bild saknas

- ▮ 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.