

inköpslistan.se

Av: Andrea

- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt, Vardag, Steka

PANNBIFF MED LÖKSKY

En vardagsfavorit här hemma är pannbiff med kokt potatis, lingonsylt, saltgurka och löksky. Även perfekt matlåda dagen därpå.

Ingredienser

500 g nötfärs
1 st ägg
1 st lök, gul
2 dl grädde, visp
$^1/_2$ dl ströbröd
3 msk tamarisoja
2 msk senap, dijon
smör *(att steka i)*
saltgurka, hel
sylt, lingon

Löksky

2 st lök, gul
vatten
2 tsk fond, kalv

Gör så här

1. Skala och koka potatis.

2. Skala och hacka en 1 st lök till pannbiffarna.

3. Stek den mjuk i smör utan att den tar färg. Ställ undan löken så att den får svalna.

4. Blanda ihop grädde, ströbröd, tamarisoja och senap och låt stå någon minut.

5. Blanda köttfärs med ägg och tillsätt ströbröd blandningen.

6. Forma pannbiffar och stek dem i smör 4-5 minuter per sida.

7. Skala och skiva löken till skyn.

8. Strö ut löken i pannan med pannbiffarna och låt löken få lite färg.

9. Häll på vatten, så att det täcker biffarna till hälften ungefär och tillsätt fond.

10. Smaka av och tillsätt mer fond om det behövs.

Låt småputtra ca 10 minuter.

11. Servera med saltgurka och lingonsylt.