

inköpslistan.se

Av: Iréne

- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt

PAPRIKABIFFAR*

Ingredienser

400 g blandfärs
1 st lök, gul *(liten)*
1 st paprika, röd
(1 stor eller 2 mindre)
2 st potatis *(kokta och kalla)*
1 st ägg
1 dl vatten
1 dl grädde, visp
(eller "lättare" grädde)
1,5 tsk salt
1 krm vitpeppar

Sky

soja *(några droppar)*
vatten *(lite)*

Gör så här

Finhacka löken och paprikan.
Mosa potatisen och blanda den med färsen.
Rör ned lök och paprika samt ägget.

Späd med vatten och grädde. Krydda väl.

Forma biffar och stek dem vackert bruna.
Tag upp dem.

Vispa ur pannan med lite vatten och soja. Häll skyn över biffarna.

Servera med ett hemlagat potatismos och en enkel grönsallad.