

- 1 port
- Nötkött, Huvudrätt, Pasta

bild saknas

PASTA MED LÖVBIFF V.V. 7P

Ingredienser

- 125 g lövbiff (2p)
- 1 tsk margarin, flytande (1p)
- 1/2 st rödlök (0p)
- 1/2 msk vetemjöl (0,5p)
- 1/2 dl mjölk, lätt (0,5p)
- 3 msk fraiche (max 5% 1p)
- 1 msk persilja (hackad 0p)
- 1,5 dl pasta (kokt 2p)
- 2 tsk senap (osötad 0p)

Gör så här

Strimla biffen och stek i margarin, hacka löken och låt den fräsa med ett par minuter. Strö över mjöl, späd med mjälk och fraiche, låt koka upp. Rör i senap och koka ytterligare 2-3 min. Smaka av med salt och peppar, strö över persilja.
Servera med pasta och sallad.