


inköpslistan.se

*Av: Anna*

4 port

Grönsaker, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Vegetariska

# RÖDBETSBIFFAR

## Ingredienser

1 kg rödbetor *(färska)*
8 st potatis
1 st lök, gul
2 st ägg
1,5 dl mjöl, graham
3 klyftor vitlök *(pressade)*

### Till stekning

sesamfrön
mjöl, graham
margarin

## Gör så här

Skala och finriv potatis och rödbetor - gärna i matberedare.

Blanda rivet med lök, vitlök, ägg och mjöl.

Smaka av med salt och peppar.

Låt gärna smeten stå en stund.

Forma biffar av färsen - krama ur vätskan.

Vänd dem ev i grahamsmjöl eller sesamfrö (det ger bättre stekyta).

Stek i margarin tills de fått färg. Efterstek ev i ugn (150 grader).

Serveras med grönsallad och gärna en kall sås. Råstekt- eller klyftpotatis passar också bra till.