



LAMM

Bifteki

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **45 min** Portioner: **6**



Välj själv om du vill göra med lammfärs eller vanlig nötfärs. För att variera rätten ytterligare är det gott att smula ner fetaost i eller att först vända biffarna i lite mjöl för att göra ytan lite krispigare.



INGREDIENSER

- 1 msk salt
- 1 msk hackad oregano
- 1 msk vitpeppar
- 2 st ägg
- 0.5 dl ströbröd
- 1 st finhackad lök
- 1 msk hackad persilja
- 800 g lammfärs
- 1 msk hackad mynta

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda alla ingredienser i en stor skål.
- 2** Knåda ordentligt med händerna så att det blir välblandat.
- 3** Rulla till köttbullar eller forma små biffar.
- 4** Stek på ordentligt och servera tillsammans med en sallad och lite tzatziki.