



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Små köttfärsbiffar med äppelraita och paprikarostad potatis

Paprikarostad potatis

Potatis 400 g
Röd paprika 1 st
Gul lök 1 st
● Bakplåtspapper 1 st
● Salt ½ tsk
● Olivolja 1 tsk

Äppelraita

Grönt äpple 1 st
Matyoghurt 1 dl
Vitlök ½ klyfta

Köttfärsbiffar

Nötfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
Tomatpuré ½ förp
Curry 1 förp
● Salt ½ tsk
● Olivolja 1 tsk
● Vatten 1 msk

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Paprikarostad potatis:** Halvera potatis. Klyfta röd paprika och gul lök. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och blanda med salt, olivolja och lite nymald svartpeppar. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min, tills potatisen är klar.
3. **Äppelraita:** Tärna äpple smårt och lägg i en liten skål. Blanda ner matyoghurt och pressad vitlök. Smaka av med lite salt.
4. **Köttfärsbiffar:** Lägg nötfärs i en bunke. Blanda ner pressad vitlök, tomatpuré, curry, salt och vatten. Forma till 4 platta små biffar.
5. Hetta upp olivolja i en stekpanna. Stek biffarna på medelvärme ca 6 min, tills de är helt genomstekta.
6. Servera små köttfärsbiffar med äppelraita och paprikarostad potatis.