



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Pannbiff med lötsky, pressgurka, rårörda lingon och kokt potatis

## Pressgurka

Gurka 1 st

- Vatten  $\frac{3}{4}$  dl
- Socker 2 msk
- Ättiksprit (12%) 1 msk

## Pannbiffar

- Mjölk  $\frac{1}{2}$  dl
- Ströbröd  $\frac{1}{2}$  förp
- Torkad timjan 1 tsk
- Salt  $\frac{1}{2}$  tsk
- Nötfärs 250 g
- Smör  $\frac{1}{2}$  msk

## Lötsky

- Gul lök 1 st
- Smör  $\frac{1}{2}$  msk
- Socker  $\frac{1}{2}$  tsk
- Vetemjöl  $\frac{1}{2}$  msk
- Vatten 3 dl
- Balsamvinäger  $\frac{1}{2}$  msk
- Kinesisk soja 1 tsk
- Oxbuljong  $\frac{1}{2}$  förp

## Till servering

- Potatis 400 g
- Bladpersilja 20 g
- Rårörda lingon 100 g

## Att ha hemma ●

- Ättiksprit (12%),
- Balsamvinäger, Mjölk,
- Salt, Smör, Socker,
- Svartpeppar, Vatten,
- Vetemjöl

1. Koka potatis i lattsaltat vatten.

2. **Pressgurka:** Skiva gurka tunt och lägg i en bunke. Blanda med vatten, socker och ättiksprit.

3. **Pannbiffar:** Blanda mjölk, ströbröd, torkad timjan, salt, lite nymald svartpeppar och nötfärs i en bunke. Forma färsen till 2 biffar. Hetta upp smör i en rymlig stekpanna. Bryn biffarna ca 4 min per sida, tills de fått färg. Lyft över på en tallrik. Spara stekpannan.

4. **Lötsky:** Skiva gul lök tunt. Hetta upp smör i den använda stekpannan. Bryn löken med socker ca 3 min. Pudra över vetemjöl. Vispa ner vatten, balsamvinäger, kinesisk soja och oxbuljong. Koka upp och sjud ca 6 min.

5. Lägg tillbaka biffarna i stekpannan och sjud ca 5 min, tills biffarna är helt genomstekta.

6. Grovhacka bladpersilja. Toppa pannbiffarna med persilja och servera med lötsky, pressgurka, rårörda lingon och nykokt potatis.