



Pannbiff med lötsky, pressgurka, rårörda lingon och kokt potatis

Pressgurka

Gurka 1 st

- Vatten ¾ dl
- Socker 2 msk
- Ättikspirt (12%) 1 msk

Pannbiffar

- Mjolk* ½ dl
- Ströbröd ½ förp
- Torkad timjan 1 tsk
- Salt ½ tsk
- Nötfärs 250 g
- Smör* ½ msk

Lötsky

- Gul lök 1 st
- Smör* ½ msk
- Socker ½ tsk
- Vetemjöl* ½ msk
- Vatten 3 dl
- Balsamvinäger ½ msk
- Kinesisk soja 1 tsk
- Oxbuljong ½ förp

Till servering

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

Att ha hemma ●

- Ättikspirt (12%),
- Balsamvinäger, Mjolk*,
- Salt, Smör*, Socker,
- Svartpeppar, Vatten,
- Vetemjöl*

1. Koka potatis i lättsaltat vatten.

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

3. **Pannbiffar:** Blanda mjolk, 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.