



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pannbiff med löksky, pressgurka och kokt potatis

Pressgurka

Gurka 1 st

🏠 Vatten $\frac{3}{4}$ dl

🏠 Socker 2 msk

🏠 Ättiksprit (12%) 1 msk

Pannbiffar

Torkad timjan 1 tsk

Nötfärs 250 g

🏠 Mjök $\frac{1}{2}$ dl

🏠 Ströbröd 2 msk

🏠 Salt $\frac{1}{2}$ tsk

🏠 Svartpeppar

🏠 Smör $\frac{1}{2}$ msk

Löksky

Gul lök 1 st

Kinesisk soja 1 tsk

🏠 Smör $\frac{1}{2}$ msk

🏠 Socker $\frac{1}{2}$ tsk

🏠 Vetemjöl $\frac{1}{2}$ msk

🏠 Vatten 3 dl

🏠 Balsamvinäger $\frac{1}{2}$ msk

🏠 Köttbuljong $\frac{1}{2}$ tärning

Till servering

Potatis 400 g

Bladpersilja 20 g

1. Koka potatis i lättsaltat vatten.

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

3. **Pannbiffar:** Blanda mjök, 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. **Löksky:** 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 smulad köttbuljong. Koka upp och sjud ca 6 min.

5. Lägg tillbaka biffarna i stekpannan och sjud ca 5 min, tills biffarna är helt genomstekta (innertemp 72°C).

6. Grovhacka bladpersilja. Toppa pannbiffarna med persilja och servera med löksky, pressgurka och nykokt potatis.