



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  
🏠 Svartpeppar

### Äppelraita

Grönt äpple 1 st  
Matyoghurt 1 dl  
Vitlök ½ klyfta  
🏠 Salt

### Köttfärsbiffar

Nötfärs 250 g  
Vitlök 1 klyfta  
Curry 2 tsk  
🏠 Tomatpuré 1 msk  
🏠 Salt ½ tsk  
🏠 Olivolja

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, lite olivolja och nymald svartpeppar. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min, tills potatisen är klar.
3. **Äppelraita:** Tärna äpple smått 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 och salt. Forma till 4 platta små biffar.
5. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek biffarna på medelvärme ca 6 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).
6. Servera små köttfärsbiffar med äppelraita och paprikarostad potatis.