



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Bifteki med grekisk sallad, fetaost, oliver och rostad paprikacrème

## Potatis

- Potatis 400 g
- Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt

## Rostad paprikacrème

- Röd paprika 1 st
- Vitlök 1 klyfta
- Matyoghurt 1 dl
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

## Bifteki

- Bladpersilja 10 g
- Ströbröd 2 msk
- Spiskummin 1 tsk
- Torkad oregano 1 tsk
- Vitlök 1 klyfta
- Citron 1 st
- Blandfärs 250 g
- 🏠 Mjök ½ dl
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Olivolja

## Grekisk sallad

- Gurka 1 st
- Rödlök 1 st
- Tomat 1 st
- Bladpersilja 10 g
- Fetaost 50 g
- Torkad oregano 1 tsk
- Snackoliver 1 förp
- 🏠 Rödvinäger ½ msk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

- Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
- Potatis:** Skär potatis i klyftor. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och blanda med olivolja, pressad vitlök och salt. Tillaga i nedre delen av ugnen ca 20 min.
- Rostad paprikacrème:** Halvera röd paprika och plocka ut kärnhuset. Lägg paprikahalvorna i en ugnform. Blanda med lite olivolja och salt. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min, tills den känns mjuk. Lägg över i en mixerbunke och tillsätt pressad vitlök. Mixa slät med stavmixer. Blanda ner matyoghurt och smaka av med salt och lite nymald svartpeppar.
- Bifteki:** Finhacka bladpersilja. Lägg i en rymlig bunke tillsammans med ströbröd, mjök, salt, spiskummin, torkad oregano och pressad vitlök. Tvätta citron i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Blanda ner citronskal och blandfärs i bunken. Forma färsen till 2 biffar.
- Bifteki:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek biffarna ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i ugnen ca 10 min, tills de är helt genomstekta.
- Grekisk sallad:** Skala och halvera gurka på längden. Skrapa bort kärnhuset och skär gurkan i cm-tjocka skivor. Skär rödlök i tunna skivor. Skär tomat i mindre bitar. Grovhacka bladpersilja. Bryt fetaost i bitar. Lägg allt i en rymlig salladsskål. Blanda med olivolja, rödvinäger, torkad oregano, salt och nymald svartpeppar. Lägg upp på ett fat och toppa med snacksoliver.
- Klyfta den använda citronen. Servera bifteki med rostad potatis, grekisk sallad, rostad paprikacrème och citronklyfta.