



Recept

Viltbiffar med lingonsås

FÖR 4 PERSONER

400 g viltfärs

1 ägg

1 tsk salt

1 krm svartpeppar

5 krossade enbär

1 tsk timjan

1 dl gräddfil

2 msk finhackad eller riven lök

smör

2,5 dl kelda gräddsås

0,5 dl rårörda lingon

TILLAGNING:

1. Blanda färsen med ägg, salt, peppar, enbär, timjan, gräddfil och lök.
2. Forma till åtta små biffar. Stek dem i smör i en stor stekpanna 4-5 min på varje sida.
3. Häll i gräddsåsen och klicka ner lingonen. Låt det koka någon minut.
4. Strö över lite färsk timjan. Servera biffarna med kokt potatis och grönsaker.