



Recept

Strutsfärsbiffar

FÖR 4 PERSONER

*500 g strutsfärs
2 dl mjöl eller grädde
1 dl ströbröd
1 ägg
1 dl finhackad gul lök
salt & vitpeppar*

TILLAGNING:

1. Blanda ingredienserna, forma till biffar.
2. Stek dem på ett varmt järn, dra ner värmen och efterstek. Stek dem inte helt färdiga utan låt dem vila ett tag innan servering. Är du osäker, skär lite i mitten och se efter, de skall vara lite röda.

SERVERINGS TIPS:

Servera med potatis och en gräddsås smaksatt med lingon.