



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pannbiff med lötsky, pressgurka, rårörda lingon och kokt potatis

Pressgurka

Gurka 1 st

- Vatten $\frac{3}{4}$ dl
- Socker 2 msk
- Ättikspirit (12%) 1 msk

Pannbiffar

- Mjolk* $\frac{1}{2}$ dl
- Ströbröd $\frac{1}{2}$ förp
- Torkad timjan 1 tsk
- Salt $\frac{1}{2}$ tsk
- Nötfärs 250 g
- Smör* $\frac{1}{2}$ msk

Lötsky

- Gul lök 1 st
- Smör* $\frac{1}{2}$ msk
- Socker $\frac{1}{2}$ tsk
- Vetemjöl* $\frac{1}{2}$ msk
- Vatten 3 dl
- Balsamvinäger $\frac{1}{2}$ msk
- Kinesisk soja 1 tsk
- Oxbuljong $\frac{1}{2}$ förp

Till servering

- Potatis 400 g
- Bladpersilja 20 g
- Rårörda lingon 100 g

Att ha hemma ●

- Ättikspirit (12%),
- Balsamvinäger, Mjolk*,
- Salt, Smör*, Socker,
- Svartpeppar, Vatten,
- Vetemjöl*

1. Koka potatis i lättsaltat vatten.

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

3. **Pannbiffar:** Blanda mjölk, 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. **Lötsky:** 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 oxbuljong. Koka upp och sjud ca 6 min.

5. Lägg tillbaka biffarna i stekpannan och sjud ca 5 min, tills biffarna är helt genomstekta.

6. Grovhacka bladpersilja. Toppa pannbiffarna med persilja och servera med lötsky, pressgurka, rårörda lingon och nykokt potatis.