



Matrosbiffar

Nog har vi väl alla ett eller annat speciellt minne av någon maträtt eller kaka. Kanske det finns något recept som följt familjen i generationer.



1/2 kg malt rent nötkött
3/4 kg potatis
2 purjolökar
2 stora gula lökar
2 buljongtärningar
smör, salt, peppar och persilja

Forma små platta biffar av det malda köttet. Salta och peppra dem rätt så bra. Bryn dem i smöret. Potatisen, purjolöken och löken ansas och skivas. Varva dessa med biffarna i en gryta. Buljongtärningarna får smälta i en kopp varmt vatten och hälls över. Låt alltsammans puttra tills potatisen känns mjuk. Späd med kokande vatten om så behövs. Strö över hackad persilja vid serveringen.

Från: Christine Melin
Datum: 2000-12-05