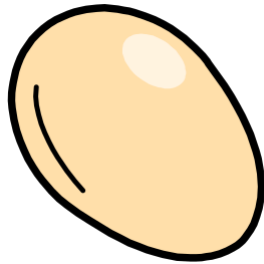


KLASSISKA PANNBIFFAR MED NYPOTATIS



1 kg nötfärs



2 ägg



2 dl vatten



1 dl ströbröd



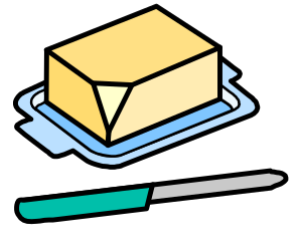
2 tsk salt



6 krm
svartpeppar



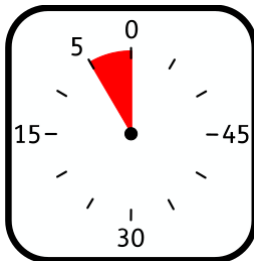
2 msk olivolja
och



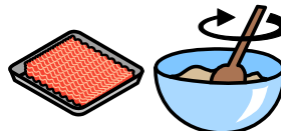
1 msk smör



blanda ihop
ägg, vatten,
ströbröd, salt
och peppar i en
stor bunke



låt svälla i 5
minuter



tillsätt färsen
och blanda om
ordentligt



hetta upp en
stekpanna
med olja och
smör

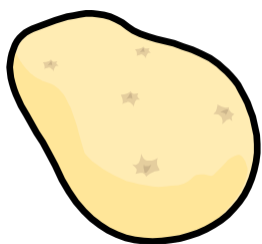


stek
pannbiffarna i
ca 3 minuter
på varje sida



biffarna ska få
en gyllenbrun
stekyta

KOKNING AV NYPOTATIS



1400 g
nypotatis



tvätta
potatisarna
med borste



koka upp ca 2
liter vatten i en
kastrull



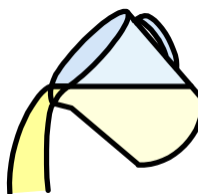
tillsätt 2 tsk
grov salt



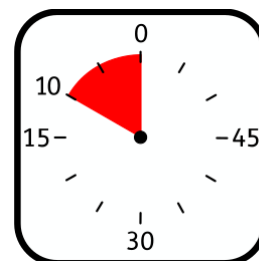
lägg potatisarna
i det kokande
vattnet



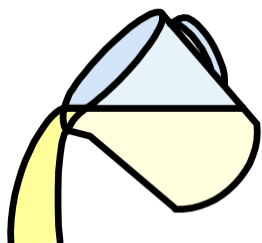
vattnet ska
just och just
täcka
potatisarna



häll ur
överlops
vattnet



koka i 10- 15
minuter



häll vattnet ur
kastrullen