

# Lammfärsbiffar

(4 personer)

1/2 kg lamm- eller köttfärs

1 medelstor gul lök

1 ägg

salt, nymalen svartpeppar, 1/2 tsk kanel, 1/2 tsk oregano

1 pressad vitlöksklyfta.

brödsmulor

1 msk av vardera olja och smör

finklippt persilja

Blanda färs, lök, 1 ägg, 1 pressad vitlöksklyfta, 1/2 tsk kanel, 1/2

tsk oregano, salt, peppar med 2 kantskurna brödskivor, som

blötts upp i vatten, kramats ur och smulats sönder.

Arbeta färsen och forma biffar.

Vänd i brödsmulor eller vetemjöl och stek gyllenbruna på medelvärme.

(De behöver inte bli helt genomstekta eftersom de skall puttra en stund i såsen)

Tomatsås

Smält 2msk smör i en stekpanna och fräs 1 hackad gul lök guldbrun under

omrörning. Tillsätt 2 msk tomatpure, 2 1/2 dl köttbuljong, 1

msk nypressad citronsaft eller vinäger, 2 msk socker, salt och

peppar. Koka upp, sänk värmen och sjud tills såsen reducerats.

Lägg i biffarna, ös med såsen och sjud i 10 minuter. Strö över

2msk finklippt persilja.

Servera med rispilaff eller enkel bulghurpilaff eller pressad potatis

och en grönsallad.