



## Ajvarbiffar

### Ingredienser 4 personer

---

1 dl	havregryn
1 dl	mjök
500 g	kötfärs
2 dl	ajvar relish, mild
1 st	ägg
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar

### Sås

1 st	gul lök
2 st	paprikor, i olika färg
2 msk	tomatpuré
2 dl	matlagningsgrädde
1 dl	vatten
0,5 tsk	salt
1 msk	persilja, finstrimlad

### Tillagning

---

1. Låt havregrynen svälla i mjök ca 10 minuter.
2. Sås: Strimla lök och paprikor till såsen. Fräs dem i smör, blanda ner tomatpuré och låt fräsa med en stund. Häll över grädde och vatten. Låt koka ca 5 minuter, salta.
3. Biffar: Blanda kötfärs, ajvar, ägg, salt och peppar med havregrynen. Arbeta färsen väl. Forma 8 biffar och stek i smör ca 3 minuter per sida.
4. Lägg ner biffarna i såsen och strö över persilja. Servera gärna med klyftpotatis.