



## Köttfärsbiffar med ost

Ingredienser 4 personer

---

400 g	nötfärs
1 dl	chilisås
1 st	vitlösklyfta, pressad
1 msk	torkade örtekryddor, t ex oregano, timjan, rosmarin
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar
80 g	ost, t ex prästost
2 msk	olivolja

### Tsatsiki

---

2 dl	matlagningsyoghurt
1 st	gurka
1,5 st	vitlösklyftor, pressade
2 krm	salt
0,5 krm	svartpeppar

### Tillbehör

ris

### Tillagning

---

Här kommer ett recept på goda köttfärsbiffar som jag kom på en dag när jag var trött på de vanliga köttbullarna. I kylen fanns inte så mycket så jag tog lite av varje och resultatet blev riktigt gott.

Säkert är det fler som vill ha lite nya varianter på köttfärs som är bra och billig mat. Så skrev Anna till oss. Tsatsiki passar bra till dessa köttfärsbiffar.

1. Tsatsiki: Halvera och kärna ur gurkan. Riv den grovt och krama ur vätskan. Blanda gurka, yoghurt, pressad vitlök, salt och peppar.

Ställ kallt.

2. Arbeta färsen tillsammans med chilisås, vitlök, örtekryddor, salt och peppar. Skär ostbiten i platta bitar.

3. Dela färsen i portionsbitar och lägg en bit ost i varje. Forma till biffar.

Se till att färsen sluter sig väl runt kanterna så att osten inte rinner ut vid stekningen.

4. Stek på medelvärme i olivolja ca 3-4 min per sida.

Servera gärna ris till samt tsatsiki.