

# Pannbiff på finskt vis (Björn)

Antal portioner: 4

0.5 dl ströbröd  
0.5 dl finhackad lök  
1 dl vatten  
2 ägg  
200 g björnkött, alt annat viltkött eller salami  
600 g blandfärs

## **Svampstuvad potatis:**

2 hg toppmurklor, eller kantareller  
2 msk smör  
1 msk mjöl  
2.5 dl mjölk  
0.5 finhackad gul lök

Gör så här

**1.** OBS! Björnkött bör vara tillagat, t ex på burk. Eftersom björnkött kan innehålla trikiner.

## **2. Beredning:**

**3.** Stek löken i lite smör. Blötlägg rivebrödet och knäck i äggen. Blanda i färsen och löken. Smaka av med salt och peppar.

**4.** Forma pannbiffar och stek dessa på bägge sidor.

## **5. Svampstuvad potatis:**

**6.** Smält smöret i en kastrull. Lägg i ägg och mjölet. Späd under omröring med mjölken och låt det sjuda i ca 10 min. Sila av.

**7.** Stek svampen och den hackade gula löken i lite smör. Lägg i detta i stuvningen och sedan den kokta kalla skivade potatisen. Smaka av med salt och peppar.