

Landskrona Direkt och eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

Fylld Lövbiff

*4 tunna skivor innanlår (225-250 g)
1/2 - 1 msk margarin eller smör
2 kryddmått salt
Nymalen peppar*

Förslag till fyllning:

*C:a 50 g ädelost eller 75 g smältost
C:a 2 msk hackad röd eller grön paprika
eller
C:a 2 msk hackad gul lök
1 msk tomatpuré eller senap
1 msk finhackad persilja*

Välj en av fyllningarna och gör i ordning den. Lägg ut köttskivorna.

Krydda dem sparsamt på ovansidan och fördela fyllningen.

Vik skivorna dubbla, fäst ihop dem med tandpetare.

Stek biffarna 1 1/2 - 2 min på varje sida.

Lägg upp dem på varma tallrikar eller varmt fat.

Vispa ur pannan som ovan och håll den avsmakade skyn bredvid köttet

Serveras med förslagsvis pressad potatis

Smaklig Spis!