

# Landskrona Direkt och eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

## **Biff Greta**

Beräknat för 4 personer

600 g oxfilé eller biff rad  
10 medelstora potatisar  
2 gula lökar  
3 msk ljus fransk senap  
2 äggulor  
2 msk smör eller margarin  
salt och peppar  
hackad persilja

### **Gör så här:**

1. Tärna köttet i drygt centimeterstora bitar.
2. Skala och hacka löken fint.
3. Skala och skär potatisarna i centimeterstora tärningar.
4. Lägg potatistärningarna i en kastrull och ge dem ett uppkok i lättsaltat vatten.
5. Slå upp potatisen i durkslag efter någon minuts kokning.
6. Blanda senap, äggulor, lök och kötttärningar i en bunke.
7. Hetta upp en stekpanna ordentligt och stek köttblandningen hastigt, ungefär som en omelett.
8. Salta och peppra.
9. Lägg upp potatis på ena halvan av ett uppläggningsfat eller tallrikar och kött på den andra.
9. Strö hackad persilja över och bjud genast.