

Pizzabøffer

4 personer



Ingredienser:

400 g hakket oksekød
3 spsk. rasp
1 dl mælk
1 æg
1 spsk. hakket løg
1 tsk. salt

2 spsk. olie

Sovs:

1 hakket løg
1 fed presset hvidløg
250 g champignon rensset og skåret i kvarte
2 spsk. olie
1 ds. flåede tomater
1 tsk. oregano
1 tsk. salt
Peber

Fremgangsmåde:

1. Alt til farsen røres sammen.
2. Form farsen til bøffer.
3. Brun bøfferne på panden.

Sovs:

1. Løg og hvidløg svitses.
2. Resten til sovsen tilsættes.
3. Lad sovsen koge 5 min.
4. Hæld sovsen over bøfferne og steg dem færdige i sovsen ca. 5 min.

Server bøfferne med brød, kartofler eller evt. pasta.

Opgave: Skriv en huskeseddel

<http://www.ullasopskrifter.dk/>