



Foto: Holger Edström

Mozzarellabiffar med vitlöks- och tomatpotatis

Ett recept från Allt om mat

Ingredienser

4 person(er)

Tillagning

Mozzarellabiffar

500 g	nötfärs
1 dl	kesella lätt
0,5 msk	torkad dragon, smulad
2 krm	svartpeppar, nymald
1 tsk	salt
100 g	mozzarellaost
1 msk	olivolja, till stekning

Vitlöks- och tomatpotatis

10 st	potatisar
1 st	biffomat
1 st	vitlösklyfta
2 msk	olivolja
0,5 tsk	salt
1 krm	peppar, nymald

Tillbehör

sallad och basilikablåd

Dragon och mozzarella tillsammans med vitlök och tomat gör att tankarna ofrivilligt söker sig till ett soligt Italien.

1. Skala och koka potatisen i en stor kastrull.
2. Blanda färs, kesella och kryddor i en bunke och arbeta snabbt ihop färsen.
3. Skär mozzarellan i bitar. Gör önskat antal biffar och göm mozzarellan i mitten. Forma biffarna så att mozzarellan inte sticker ut. Stek biffarna på svag värme i olivoljan ca 4 min på varje sida.
4. Skär tomaten i bitar. Dela den varma kokta potatisen i bitar i kastrullen. Pressa vitlösklyftan över potatisen. Tillsätt tomat, olivolja, salt och peppar. Rör om försiktigt.
5. Servera med sallad och njut.