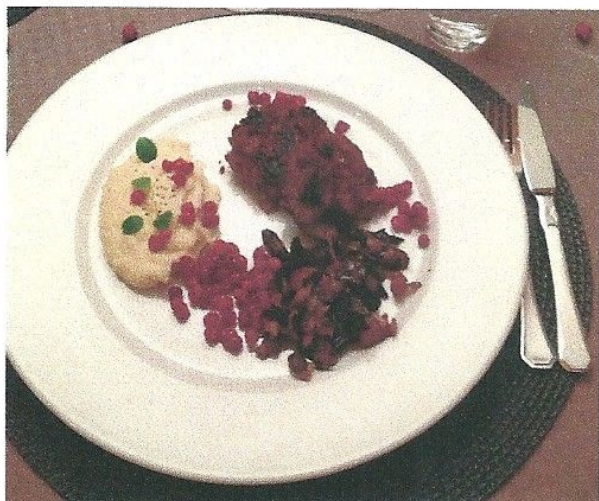


Viltfärsbiffar med tillbehör



Ingredienser för 4 personer

500g Älg- och Vildsvinsfärs
2 dl grädde
ströbröd
1 gul hackad lök
1 pressad vitlöks klyfta
1 ägg
1/2 pkt bacon
1 tsk salt
1 tsk peppar
1 tsk timjan

Blanda grädde och ströbröd i en bunke. Låt stå och dra ca 10 min. Skala undertiden löken (gul+vitlök) och riv den fint på rivjärn. Blanda viltfärsen med bacon, ströbröd, ägg och kryddor. Forma biffarna och stek dem gyllenbruna i smör.

Rårörda Lingon

1 pkt Frysta Lingon
1 dl socker

Blandas försiktigt.