

Wallenbergare

För 4 personer

600 g kalvfärs, kylskåpskall
3 äggulor
salt och malen vitpeppar
2 dl grädde
1 dl ströbröd, finsiktat
smör

Till servering:
brynt smör
rårörda lingon
små, fina ärter
potatismos

- 1. Blanda samman färs, ägg, salt och peppar till en jämn och lite seg färs. Rör ner grädden, lite i taget.*
- 2. Forma till åtta biffar, vänd dem i ströbröd och lägg dem på en skärbräda att stelna en kort stund.
Hetta upp en panna, smält smör och bryn det försiktigt. Stek biffarna, några i taget på låg värme.
Servera nystekta med tillbehören.*