

Bifteky podle Lindströma

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mleté maso 600 g
- brambory 250 g
- sterilizovaná červená řepa 100 g
- smetana 1 dl
- žloutky 2 ks
- cibule 1 ks
- kapari 2 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Švédsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a vidličkou dobře rozmačkáme
2. Promícháme je s mletým masem, žloutky, smetanou, kořením a solí
3. Potom vmícháme na kostičky nakrájenou červenou řepu (bez nálevu), nadrobno nakrájenou cibuli, nasekané kapary
4. Vytvarujeme tenké placičky, které opečeme po obou stranách na rozpáleném oleji dozlatova.

Poznámka:

použijeme jemně namleté hovězí maso