

Biff á la Lindström - švédské karbanátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- voda 50 ml
- přepuštěné máslo 6 lžíce
- mleté maso mix 500 g
- žloutek 2 ks
- sterilovaná červená řepa 2 lžíce
- bramborová kaše 2 lžíce
- cibule 2 ks
- smetana ke šlehání 100 ml
- **na obalení**
- strouhanka 4 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Švédsko

Počet porcí: 4

Postup:

Červenou řepu a cibule rozsekáme na jemno.

Mleté maso rozmícháme se smetanou a vodou. Přidáme žloutky, červenou řepu a cibule. Vmícháme 2 lžíce bramborové kaše nebo šťouchaných brambor, dochutíme solí a čerstvě mletým pepřem. Řádně

promícháme a ze směsi tvarujeme karbanátky, které obalíme ve strouhance.

Karbanátky smažíme na přepuštěném másle z obou stran.

Biff á la Lindström - švédské karbanátky podáváme s různě upravenými brambory, ozdobené petrželkou a se zeleninovou přílohou. Pokud máme rádi, můžeme na talíř přidat i hořčici nebo kečup. Tyto karbanátky ze Švédska jsou chutné teplé i studené.