

1 dl MJÖLK
¾ dl SKORPMJÖL



1. Blanda mjölk och skorpmjöl.



1 liten LÖK
1-2 VITLÖKSKLYFTOR



2. Skala lök och vitlök. Finhacka lök.

2 POTATIS (100 g rivet)
2 MOROT (120 g rivet)
1 liten bit ROTSELLERI (80 g rivet)
1 PALSTERNACKA (100 g rivet)



3. Skala och riv fint.



1-2 ÄGG
1 tsk SALT
1 tsk PAPRIKAPULVER
¾ dl RIVEN OST

4. Blanda med rotsaker, lök och skorpmjölsmblandningen. Tillsätt mera skorpmjöl/vetemjöl om blandningen är för lös.



5. Skeda ut smeten till biffar och stek i smör/olja i en plätt- eller stekpanna.

Eller forma till ca 15 biffar på oljat bakplåtspapper och stek i ugn, ca 20 minuter i 225 grader.



6. Servera med kokta korngryn eller potatismos och en gräddfilsås.