

Bøf-pandekage 4 personer



Ingredienser:

- 500 g oksekød 5%
- Smør til stegning
- 2 løg
- 1 grøn peberfrugt
- 1/2 rød peberfrugt
- 1/2 gul peber frugt
- Lidt oregano
- 10 g persille
- 2 æg
- 2 dl rasp
- Salt of peber

How to:

1. Bland kødet med hakket løg, krydderier, rasp, peberfrugterne og æg, rør det sammen og lad det stå køligt
2. Tilsæt lidt vand/mælk hvis nødvendigt
3. Smelt smør på panden
4. Fordel kødet på panden og steg i 10 min
5. Vend pandekagen (brug evt et låg)
6. Steg til den er gennemstegt