

## HEMLAGADE MOROTSBIFFAR

Ursprung: Skola Veg

<b>Visa för</b>	4 portioner	<b>Råvikt/port</b>	244,4 g
<b>Portionstyp</b>	Normal	<b>Total råvikt</b>	977,6 g
<b>Serv. port.</b>	180,0 g	<b>Total mängd</b>	720 g

Ingredienser	Mängd	Enhet
Potatis 7 kg "skalad"	400	g
Morot "finriven"	200	g
Purjolök "strimlad"	80	g
Majskorn konserv u lag	120	g
Gratängost	1,6	dl
Ägg i dunk	48	g
Majsstärkelse	24	g
Lök "tärnad"	40	g
Persilja "hackad"	1,2	g
Paprikapulver	400	mg
Salt & peppar		

### Beskrivning

- \* Koka och mosa potatisen och pressa ur så mycket vätska det går ur morötterna.
- \* Blanda i den rivna moroten, majs , ost ägg , purjolök ock lök.
- \* Tillsätt maizenastärkelse om smeten är för lös.
- \* Krydda med salt peppar och paprikapulver
- \* Forma till biffar och stek i olja i ca 3-4 min på varje sida.

### Märkning