

Hakkebøffer i stegesø

4 personer



Ingredienser:

400 g. squash
200 g. løg
1 dl. mælk
1 dl. havregryn, finvalsede
600 g. oksekød, hakket
1 ds. hakkede tomater
1 bk. champignoner (ca. 400 g.)
2 tsk paprika
Flydende margarine
Salt
Peber

Tilbehør:
Kogte kartofler

Fremgangsmåde:

Tænd ovn på varmluft 250 grader.

Squash og løg skæres i tynde skiver og lægges i lag i bunden af stegesøen.

Oksekødet blandes med salt, peber, havregryn og mælk. Det formes herefter til 4 bøffer, der brunes i lidt flydende margarine på en pande og bagefter lægger oven på squash/løg i stegesøen.

Champignonerne renses, skæres i kvarte og ristes på panden i fedtstoffet fra bøfferne. Tomaterne hældes på, og det smages til med salt, peber og paprika. Det hele hældes over bøfferne i stegesøen.

Læg låg på stegesøen og sæt den i ovnen i 25 min.

Serveres med kogte kartofler.

Denne opskrift er fra www.uac.dk