

Gammelgammelmormor Kerstins biffpaj

4 port.

Ingredienser:

500 g blandfärs
1 dl ströbröd
1,5 dl mjölk
1 st ägg
salt & peppar
1 kg potatis
2 st gula lökar stora
smör
1,5 st köttbuljongtärning
3-5 dl vatten

Gör så här:

Börja med att smörja en ugnsfast gryta med lock (gärna Svarta Pantern!)
Blanda ströbröd, mjölk och ägg i en bunke och låt det svälla ca 10 min. Blanda i färsen och salta o peppra.
Forma runda biffar och stek dem i smör i stekpanna tills ytan har fått färg. Ta upp biffarna och vispa ur pannan med vatten och buljongtärning och spara denna sky.
Skala och skiva löken. Stek den gyllenbrun och mjuk i smör.
Skala och skiva potatisen i 0,5 cm tunna skivor. Lätt ett ca 4cm tjock lager av potatisen i botten på grytan. Salta lätt. Bygg vidare med biffarna på potatisen och därefter den stekta löken. Sedan är det dags för ytterligare ett lager potatisskivor över biffarna och löken. Salta lite även på dessa.
Häll på buljongvattnet så det täcker grytans innehåll. Lätt på några klickar smör (snåla inte), sätt på locket och ställ in i ugn (250°) i 30 min.
Ta av locket på grytan, sänk temp. till 200° och låt den stå inne i ugn ca 1 timma till.



Gammelgammelmormor Kerstins biffpaj

4 port.

Ingredienser:

500 g blandfärs
1 dl ströbröd
1,5 dl mjölk
1 st ägg
salt & peppar
1 kg potatis
2 st gula lökar stora
smör
1,5 st köttbuljongtärning
3-5 dl vatten

Gör så här:

Börja med att smörja en ugnsfast gryta med lock (gärna Svarta Pantern!)
Blanda ströbröd, mjölk och ägg i en bunke och låt det svälla ca 10 min. Blanda i färsen och salta o peppra.
Forma runda biffar och stek dem i smör i stekpanna tills ytan har fått färg. Ta upp biffarna och vispa ur pannan med vatten och buljongtärning och spara denna sky.
Skala och skiva löken. Stek den gyllenbrun och mjuk i smör.
Skala och skiva potatisen i 0,5 cm tunna skivor. Lätt ett ca 4cm tjock lager av potatisen i botten på grytan. Salta lätt. Bygg vidare med biffarna på potatisen och därefter den stekta löken. Sedan är det dags för ytterligare ett lager potatisskivor över biffarna och löken. Salta lite även på dessa.
Häll på buljongvattnet så det täcker grytans innehåll. Lätt på några klickar smör (snåla inte), sätt på locket och ställ in i ugn (250°) i 30 min.
Ta av locket på grytan, sänk temp. till 200° och låt den stå inne i ugn ca 1 timma till.



Gammelgammelmormor Kerstins biffpaj

4 port.

Ingredienser:

500 g blandfärs
1 dl ströbröd
1,5 dl mjölk
1 st ägg
salt & peppar
1 kg potatis
2 st gula lökar stora
smör
1,5 st köttbuljongtärning
3-5 dl vatten

Gör så här:

Börja med att smörja en ugnsfast gryta med lock (gärna Svarta Pantern!)
Blanda ströbröd, mjölk och ägg i en bunke och låt det svälla ca 10 min. Blanda i färsen och salta o peppra.
Forma runda biffar och stek dem i smör i stekpanna tills ytan har fått färg. Ta upp biffarna och vispa ur pannan med vatten och buljongtärning och spara denna sky.
Skala och skiva löken. Stek den gyllenbrun och mjuk i smör.
Skala och skiva potatisen i 0,5 cm tunna skivor. Lätt ett ca 4cm tjock lager av potatisen i botten på grytan. Salta lätt. Bygg vidare med biffarna på potatisen och därefter den stekta löken. Sedan är det dags för ytterligare ett lager potatisskivor över biffarna och löken. Salta lite även på dessa.
Häll på buljongvattnet så det täcker grytans innehåll. Lätt på några klickar smör (snåla inte), sätt på locket och ställ in i ugn (250°) i 30 min.
Ta av locket på grytan, sänk temp. till 200° och låt den stå inne i ugn ca 1 timma till.



Gammelgammelmormor Kerstins biffpaj

4 port.

Ingredienser:

500 g blandfärs
1 dl ströbröd
1,5 dl mjölk
1 st ägg
salt & peppar
1 kg potatis
2 st gula lökar stora
smör
1,5 st köttbuljongtärning
3-5 dl vatten

Gör så här:

Börja med att smörja en ugnsfast gryta med lock (gärna Svarta Pantern!)
Blanda ströbröd, mjölk och ägg i en bunke och låt det svälla ca 10 min. Blanda i färsen och salta o peppra.
Forma runda biffar och stek dem i smör i stekpanna tills ytan har fått färg. Ta upp biffarna och vispa ur pannan med vatten och buljongtärning och spara denna sky.
Skala och skiva löken. Stek den gyllenbrun och mjuk i smör.
Skala och skiva potatisen i 0,5 cm tunna skivor. Lätt ett ca 4cm tjock lager av potatisen i botten på grytan. Salta lätt. Bygg vidare med biffarna på potatisen och därefter den stekta löken. Sedan är det dags för ytterligare ett lager potatisskivor över biffarna och löken. Salta lite även på dessa.
Häll på buljongvattnet så det täcker grytans innehåll. Lätt på några klickar smör (snåla inte), sätt på locket och ställ in i ugn (250°) i 30 min.
Ta av locket på grytan, sänk temp. till 200° och låt den stå inne i ugn ca 1 timma till.

