



Hovedret

Pizza bøffer med ris.

Ingredienser:

- 500 gr. *Hakket oksekød*
- 1½ dl. *Mælk*
- 3 spsk. *Rasp*
- ½ tsk. *Peber*
- 1½ tsk. *Salt*
- 1 *Æg*
- 1½ spsk. *Hakket løg*
- 20 gr. *Margarine*

Antal personer: 4

Sauce:

- 2 stk. *Hakket løg*
- 1 fed *Presset hvidløg*
- 1 tsk. *Oregano*
- 250 gr. *Champignon*
- 2 ds. *Hakkede tomater*
- 1 spsk. *Tomat puré*
- 1 tsk. *Groft salt*
- 20 gr. *Margarine*
- Groftkværnet peber*

Tilbehør:

- 2 ps. *Ris*

Fremgangsmåde:

Raspen udblødes i mælken. Kødet røres med rasp, æg, løg og krydderier. Kødet formes til 8 små bøffer som brunes på en ret varm pande i margارين, 1-2 min. på hver side.

Sauce: Rens og evt. del champignonerne, svits dem på en pande i margarine til vandet er næsten fordampnet, svits løg med og tilsæt hvidløg det sidste minut. Tilsæt tomat, puré og krydderier og lad saucen småkoge i ca. 5 min.

Hæld saucen over bøfferne, som steges færdige i saucen i 4-5 minutter.

Risen tilberedes efter anvisningen på pakken.