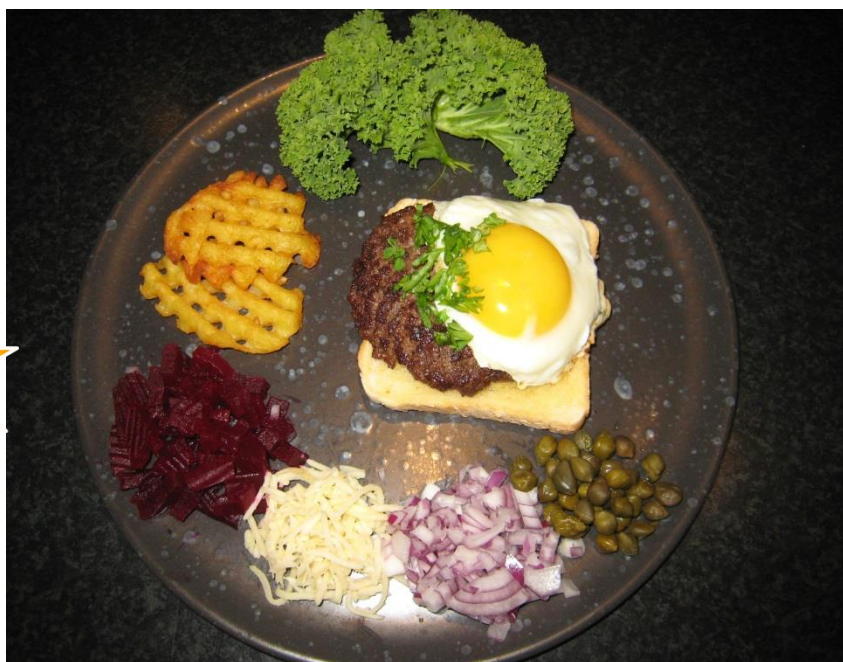
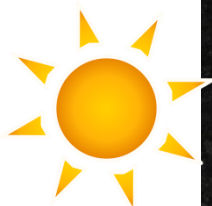


Pariserbøf



(4 pers.)

500 g. Hakket kalvekød

4 æg

4 skiver ristet toastbrød

Pynt: Persille og grønkålsblade

Tilbehør:

Rødbeder skåret i tern

1 lille bøtte Høvlet peberrod

2 Rødløg skåret i små tern

1 lille glas kapers.

200g .Gitterkartofler

Fremgangsmåde:

1. Del kødet i 4 lige store dele, 120 g. pr bøf.
2. Form dem og tryk dem godt flade , steges
3. Kartofflerne sættes i ovn
4. de 4 æg spejles
5. Brødet ristes
6. Tallerknerne pyntes med tilbehøret.

Velbekomme.

En nem og enkel
sommerret