

Ostfyllda hjortfärsbiffar med lingonsås.

Biffar

1500 g hjortfärs
3 potatisar
3 ägg
2,5 dl vatten
3 dl matlagingsgrädde
4 tsk salt
2 tsk timjan
3 tsk stött rosépeppar
300 g västerbottenost
smör

Lingonsås

2,5 msk vetemjöl
2,5 dl vatten
4 msk viltfond
2,5 dl lingonsylt
4 dl mellangrädde
20 st stötta rosépepparkorn
4 krm salt

Hjortfärsbiffar.

Koka potatisen till färsen och pressa den när de svalnat. Blanda alla ingredienserna, utom ost och smör, till en slät färs. Skär osten i 20 bitar. Gör 20 biffar och göm en ostbit i varje biff. Stek biffarna i smör, på strax under medeltemperatur, ca 5 minuter på varje sida.

Lingonsås.

Blanda vetemjöl och vatten med viltfonden och låt koka några minuter. Tillsätt lingon och grädde och låt puttra ytterligare några minuter. Smaka av med rosépeppar och salt.

Skala potatis och gör en puré som serveras till.