

## ***Latmansbiffar***

**8 port**

**1 kg Nötfärs  
2 ägg  
2 tsk salt  
2 tsk peppar  
3 vitlösklyftor pressade**

**2 msk smör  
2 dl matlagingsgrädde  
2 tsk kalvfond**

**400 gr Tärnad fetaost  
4 st Tomater  
2 tsk Rosmarin**

**Blanda nötfärs, ägg, salt, peppar och vitlök**

**Gör småbiffar, stek ca 4 minuter/sida**

**Sänk värmen**

**Häll grädde + kalvfond runt om.**

**Strö över tärnad fetaost, tomater skurna i mindre bitar och rosmarin.**

**Låt sjuda under lock ca 4 minuter.**

**Klyftpotatis**