

---

## Wallenbergare

Kategori: Rätter med kött, köttfärs, korv mm

---

4 portioner Ca 20 minuter

400 g kalvfärs

1 tsk salt

4 äggulor

2 dl vispgrädde eller mellangrädde

1 krm vitpeppar

smör eller margarin till stekning

Blanda först färsen med salt, sedan med gulor, grädde och peppar.

Forma färsen på vattensköljt skärbräde till 4 biffar, högst 1 cm tjocka.

Låt fettet bli ljusbrunt i en stekpanna.

Stek biffarna på medelstark värme, ca 3 min på varje sida.

Servera med potatismos, gröna ärtor och rårörda lingon.