

## Squashbiffar

### 6 portioner

1 kg zucchini  
200 g fetaost  
1 lök  
0,5 dl persilja  
1 dl dinkelmjöl/kikärtsmjöl  
Salt & peppar

Riv zucchini på grova sidan av rivjärnet. Lägg i en sil, strö 1 tsk salt över och låt stå i 20-30 minuter. Pressa sedan ur så mycket vätska som möjligt från zucchini med händerna. Ju mer vätska du lyckas pressa ur desto mindre mjöl behövs.

Riv löken fint. Finhacka persilja. Lägg alla ingredienser i en skål. Smula i fetaosten. Blanda allting ordentligt. Var försiktig med saltet eftersom du saltat när du rev zucchini och fetaost är ganska salt. Salta försiktigt och smaka dig fram. Smeten ska vara ganska kladdig. Känn dig fram och ha i så mycket mjöl det behövs.

Hetta upp olja i en stekpanna och klicka i smet, platt ut smeten försiktigt. Stek på medelvärme tills biffarna får fin färg, ca 3-4 min på varje sida.