
Smakowite befsztyki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2117 razy.

Smakowity befsztyk jest soczysty, miękki i elastyczny. Befszyki robi się bardzo szybko i łatwo. Najsmaczniejszy befsztyk jest z polędwicy wołowej. Można również przyrządzić to danie z rostbefu, ale mięso koniecznie musi być młode. Jak przyrządzić befsztyk? Mięso myje się i kroci na kawałki grubości 4-5 cm. Płaty nie mogą być zbyt cienkie, bo usmażone będą mało soczyste. Befszyków nie rozbija się i nie panieruje. Do smażenia są najlepsze patelnie ciężkie i żeliwne o dnie idealnie równym. Gdy mamy przygotowane porcje mięsa, stawiamy patelnię na dużym ogniu i przez 20-30 sekund silnie ją nagrzewamy. Potem wlewamy 2-3 łyżki oleju i gdy jest on dostatecznie gorący, wkładamy kawałki mięsa. Smażymy po minucie z obu stron, zmniejszamy gaz i ponownie smażymy po minucie z każdej strony. Jeszcze bardziej zmniejszamy gaz, dokładamy łyżeczkę masła i dosmażamy - już tradycyjnie - po minucie z każdej strony. Zdejmujemy patelnię z gazu, befsztyki przyprawiamy solą i pieprzem, przykrywamy folią aluminiową. Po kilku minutach patelnię ponownie stawiamy na gazie i smażymy befsztyki po pół minuty z każdej strony. Tak przygotowane befsztyki podajemy natychmiast, najlepiej z kulką masła chrzanowego lub pietruszkowego.