

---

# Befsztyki á la król Maciej

Dodano: 2010-01-01 17:40:17

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1395 razy.

Kuchnia węgierska  
4 befsztyki  
skórka z cytryny  
1 /2 filiżanki oleju  
3-4 łyżki octu  
kilka ziarenek pieprzu  
sok z 1 cytryny  
1 /2 cebuli  
1 liść laurowy  
masło  
3-4 goź dziki

Z dodatków przyrządzić zalewę i przetrzymać w niej przez cały dzień płaty mięsa. Potem je odsączyć i smażyć z obu stron w rozgrzanym maśle na bardzo dużym ogniu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD