

---

# Befsztyk po polsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4610 razy.

40 dag wołowiny bez kości lub polędwicy wołowej,

15 ml oliwy,

5 dag ketchupu,

4 jaja,

tłuszcz,

10 dag żółtego sera,

sól, pieprz

Mięso umyć , zemleć , połączyć z oliwą i ketchupem, doprawić . Następnie uformować okrągłe befsztyki grubości 2 cm, włożyć na silnie rozgrzany tłuszcz, usmażyć z obu stron tak by mięso wewnątrz było różowe. Jaja umyć , wybić ze skorupki na dokładnie wysmarowaną tłuszczem, podsmażyć , ułożyć na befsztykach, posypać utartym serem i zapiec w gorącym piekarniku roztapiając tylko ser. Podawać zaraz po wyjęciu z piekarnika.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>