
Befszyk wiejski z serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3473 razy.

50 dag wołowiny bez kości,

żółtko,

łyżka oleju,

2 dag sera żółtego,

8 dag tłuszczu,

20 dag cebuli,

sól, pieprz

zielenina

Mięso umyć i bardzo starannie oddzielić ostrym nożem wszystkie widoczne błonki, pokroić mięso na mniejsze kawałki i zmielić w maszynce z dość grubym sitkiem. Ser pokroić w kostkę, wielkości zielonego groszku. Dodać do mięsa łyżkę oleju, żółtko, ser i wymieszać, podzielić na porcje. Rękami zwilżonymi w wodzie uformować niezbyt grube okrągłe befsztyki. Cebulę obrać, pokroić na ćwiartki. Na małej patelni z częścią rozgrzanego tłuszczu podsmażyć cebulę, aby tylko nieco zmiękła. Przed samym podaniem włożyć na rozgrzany na patelni tłuszcz uformowane befsztyki.

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