Befsztyk z polędwicy po generalsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3737 razy.

40 dag polędwicy wołowej,

8 dag cebuli,

5 dag ogórków konserwowych,

4 dag grzybów marynowanych,

2 żółtka,

15 ml oliwy,

tłuszcz,

sól, pieprz,

musztarda, papryka mielona

Mięso umyć , zemleć . Ogórki i grzybki drobno pokroić razem z obraną i opłukaną cebulą, połączyć z mięsem, żółtkami i oliwą, doprawić . Z przygotowanej masy formować befsztyki o grubości 3-4 cm, kłaść na silnie rozgrzany tłuszcz, zrumienić z obu stron, potem dosmażyć kilka minut na małym ogniu. Podawać z frytkami.

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