
Befszyk z polędwicy po wrocławsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3218 razy.

40 dag polędwicy wołowej,

tłuszcz,

2 dag mąki,

8 dag sera żółtego,

8 dag szynki wędzonej,

5 dag ketchupu,

sól, pieprz

Polędwicę opłukać , zdjąć błonę i zbędny tłuszcz, pokroić w poprzek włókien na 4 kawałki, formować ręką i nożem krążki o grubości 2-3 cm. Posypać pieprzem i mąką, smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu po 2-3 min tak aby mięso wewnątrz było różowe. Pod koniec smażenia dodać masło. Następnie befsztyki obłożyć plasterkami szynki i sera, polać ketchupem, zapiec w gorącym piekarniku. Podawać z frytkami, kalafiozem i zielonym groszkiem.

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