
Befszyk zwyczajny

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1457 razy.

Wziąć mięsa kotletowego lub krzyżówki, zbić w całości, wyżyłować i pokrajać w grube kawałki. Zrumienić masła na patelni, ułożyć befsztyki i niech się tak smażą, nie ruszając ich wcale. Gdy są na jednej stronie rumiane, przewrócić je, posypać trochę soli i pieprzu, odrobiną mąki i niech się jeszcze podrumienią na drugiej. Gdy befsztyki są na dopieczeniu, wrzucić w plasterki krajanej cebuli, i w maśle podsmaży, poczem je wyjąć, polać masłem w którym się piekły, ubrać każdy usmażoną cebulą i gorące i wydać na stół.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"