
Befszyk z polędwicy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1813 razy.

Wziąć polędwicy, wyżyłować krajać w kawałki nadać im nożem formę, posolić , popieprzyć i wysmarować po obu stronach świeżą oliwą i niech tak godzinę na zimnie poleżą. Zasmażyć masła, maczać w nim każdy zraz i na rozpalonej patelni piec na nagłym ogniu, przewracać ostrożnie na drugą stronę i znów piec. Befszyk nie powinien być przepieczony. Na garnitur służyć osmażone kartofle i strugany chrzan. Kartofle do befsztyku należy naprzód sparzyć , pokrajać w talarki wrzucić do rondelka na zrumienione masło, przykryć szczelnie i smażyć na wolnym ogniu, często potrząsając rondelkiem. W 10 minut są gotowe.

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