
Befsztyk po wiedeńsku

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1915 razy.

Gruby kawał polędwicy z kwiatem posolić trochę, wrzucić na patelnię na roztopione masło i nagle opiec z obu stron, aby soku nie puścił. Położyć na talerz, obłożyć rumianymi kartofelkami, które można obsypać siekaną zieloną pietruszką lub szczypiorkiem, a befsztyk cały przykryć plasterkami gorącego szpiku, wyjętego z rury wołowej i posypać pieprzem.

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