
Befszyk po angielsku

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1690 razy.

Cała dobroć befsztyka zależy na tem, aby był pulchny i soczysty; polędwica więc na befszyk musi być wzięta ze środka. Oczyściwszy polędwicę z łożu i z żył, pokrajać ją na grube kawałki, licząc 20 deka mięsa na befszyk, nie ubijać i nie solić -dopiero gdy masło się zrumieni na patelni, trzeba befsztyki lekko posolić i włożyć na gorące masło, tak, aby jeden nie dotykał drugiego, a gdy się z jednej strony obrumienia, przewrócić na drugą, lekko wysmażyć i podać mniej lub więcej surowy, jak kto lubi. Obłożyć skrobany chrzanem i kartoflami. Można też podać oddzielnie masło sardelowe, sos maderowy, truflowy, szampionowy (patrz sosy).

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