

Befszyk po angielsku



KLAUDIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica wołowa	60 dag
cebula	2 szt
musztarda	1 łyżka
keczup pikantny	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w kostkę, sparzyć. Dodać musztardę, keczup i doprawić do smaku. Mięso pokroić w poprzek włókien, rozbić, uformować krążki. Krążki mięsa posolić, popieprzyć, smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron przez 3-4 minuty tak, aby mięso zrumieniło się z wierzchu, a wewnątrz pozostało różowe. Usmażone mięso ułożyć na półmisku, na każdy krążek nałożyć doprawioną cebulę.