

## befsztyk po węgiersku



**AGATA1722**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**połędwica wołowa** 40 dag

**sól**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wyżyłować, umyć, wykrajać porcje, zbić tłuczkiem, uformować okrągłe befsztyki. Patelnie rozgrzać na silnym ogniu, wrzucić mięso, obrumienić po obu stronach, osolić.