

Befszyk holsztyński



BEATA71



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	250 g
befszyk	4 (po 150g) szt.
sól, pieprz	0,5 łyżeczki
masło	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać, pokroić w talarki, smażyć na 2 łyżkach rozgrzanego oleju na złoty kolor a następnie wyłożyć na talerz.

Na reszcie rozgrzanego oleju smażyć gwałtownie befsztyki często obracając. Po 2 minutach, gdy befsztyki są już ładnie podsmażone, zmniejszyć ogień.

Gotowe befsztyki posolić i posypać pieprzem. Położyć na nie wiórki z masła i podawać na ogrzanych talerzach.

Cebulę dodać do wytopionego sosu i wymieszać. Doprawić solą i pieprzem do smaku.