

Befsztiki gospodarskie



MONIKA_29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mielone mięso wołowe	50 dag
czerstwe kajzerki	2 sztuki
żółtko jajek	2 sztuki
cebula	2 sztuki
masło	1 łyżka
oliwa	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Namoczyć kajzerki dokładnie wycisnąć w dłoniach, po czym rozetrzeć je za pomocą widelca. Wymieszać mięso z żółtkami kajzerkami i pieprzem i solą. Gdyby masa była zbyt sucha, można dodać odrobinę zimnej wody, Dokładnie wyrobić jednorodną masę. Formować okrągłe niezbyt grube befsztyki, obtaczać je w mące. Rozgrzać tłuszcz smażyć befsztyki na średnim ogniu aby nie spaliły się na wierzchu, pozostając surowe wewnątrz. Pod koniec smażenia dodać pokrojone w cienkie piórka cebule i na brzegu patelni podsmażyć je lekko rumieniąc. kiedy po nakłuciu befsztyka wycieka żółty białawy sok, mięso jest gotowe.