

befszyk wieprzowo-wołowy



MIROSŁAWA4



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone - mieszane	3/4 kg.
jajko	2 szt.
buraczki marynowane	15 dkg
marynata	3 łyżki
cebula	2 szt.
śmietana	4 łyżki
masło	1 łyżka
sól	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cebulę obrać ,posiekać i podsmażyć na złoty kolor,buraczki posiekać,mięso włożyć do miski,dodać cebulę,jajka,buraczki,marynatę oraz śmietanę,doprawić do smaku solą i pieprzem oraz przyprawą do mięsa mielonego i wyrobić na jednolitą masę,formować befszyki ok.6cm.średnicy i smażyć na oleju po kilka minut z każdej strony.podawać z ziemniakami lub sadzonym jajkiem.