Sekané bifteky na víně

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

500 g mletého masa
2 vejce
1 žemle
víno
máslo
1 cibule
sůl
mletý pepř
muškátový oříšek
petrželka
máslo na smažení

Postup

Maso smícháme s vajíčky, žemlí namočenou ve víně, s pokrájenou cibulí osmahnutou na másle, přidáme sůl, pepř, muškátový oříšek a sekanou petrželku. Pak tvoříme biftečky a opékáme asi 10 minut na másle na mírném ohni. Po upečení na zbylý tuk na pánvi nalijeme pár lžic vína a přidáme trošku petrželky. Necháme povařit na omáčku.