

Biftek po židovsku

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 hlavička - Česnek

1 kus - Kapie

800 Maso hovězí

100 g Pórek

200 g Žampiony

Olej, Pepř, Sůl

Postup

Nakrájené a mírně naklepané maso potřeme olejem, osolíme, opeříme a potřeme utřeným česnekem. Bifteky zprudka opečeme na rozpáleném oleji po obou stranách a hotové přesuneme do pekáčku. Na zbylém výpeku z masa orestujeme na plátky nakrájené žampiony, pórek, kapii a nasekaný česnek. Krátce orestujeme. Takto připravenou směsí přelijeme hotové