

Šlehané biftečky

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

30 dkg mletého masa

2 brambory

3 stroučky česneku

mletý pepř

majoránka

petrželka

sůl

tuk na smažení

Postup

Do mletého masa přidáme jemně nastrouhané syrové brambory, žloutky, prolisovaný česnek a koření, osolíme. Nakonec vmícháme pevně ušlehaný sníh z bílků. Do rozehřátého oleje vkládáme po lžičkách kousky hmoty, které vidličkou upravíme na placičky a smažíme do zlatova. Biftečky odložíme na papírový ubrousek, který odsaje přebytečný tuk. Obložíme zeleninou a podáváme s opečenými brambory a tatarskou omáčkou nebo hořčicí.