Americké bifteky

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: *****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 bifteky silné asi 2-3 cm
olej
mletý pepř
4 vejce
1 česnek
4 malé plátky slaniny s kůží
rajčatový kečup
sůl

Postup

Bifteky odblaníme, lehce naklepe, upravíme do původního tvaru, potřeme česnekem, pokapeme olejem a necháme chvíli odležet. Vejce postupně vyklepneme do vyšší vrstvy oleje, usmažíme a vyjmeme. Bifteky osušíme, potřeme olejem, vložíme do rozehřátého oleje na rošt potřený olejem a grilujeme asi 5 minut, pak je obrátíme, potřeme olejem a grilujeme stejnou dobu. Kečup nahřejeme, plátky slaniny nakrojíme na straně bez kůže hlubokými zářezy a při dopékání bifteků je upečeme také na grilu. Měkké bifteky osolíme, přeložíme na talíře, poklademe vejci, přelijeme nahřátým kečupem a ozdobíme hřebínky slaniny. Podáváme se smaženými bramborovými hranolky nebo s opékanými brambory.