

Bifteky s vejci

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Potřeby: 4 bifteky silné asi 2-3 cm

olej

mletý pepř

50 g. másla

malý kousek bujónové kostky

worcestrová omáčka

1 lžice rajčatového kečupu

4 vejce

sůl

Postup

Postup: Bifteky odblaníme, lehce naklepeme, upravíme do původního tvaru, pokapeme olejem, opepříme a necháme chvilku odležet. Bifteky osušíme, potřeme olejem, vložíme do rozehřátého grilu na rošt potřený olejem a grilujeme stejnou dobu. Mezitím necháme rozehřát máslo, přidáme asi 4 lžice vody, bujónovou kostku, worcesterskou kostku, kečup, sůl a krátce podusíme, a na oleji připravíme 4 sázená vejce. Měkké bifteky osolíme, na talířích přelijeme máslovou omáčkou, poklademe sázenými vejci a podáváme se smaženými bramborovými hranolky.