

Biftek po židovsku

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

80 dkg hovězí svíčkové

6 dkg slaniny

15 dkg kečupu

sklenka vína

20 dkg žampionů

6 lžic oleje

2 lžíce másla

3 rajčata

2 bobkové listy

1 lžíce hladké mouky

jalovčinky

pepř a sůl

Postup

Z odblaněné očištěné svíčkové nakrájíme bifteky, mírně je naklepeme paličkou, protkneme slaninou, osolíme, opepříme, posypeme drcenými jalovčičkami, pokapeme červeným vínem a necháme v chladu proležet. Před tepelnou úpravou posypeme bifteky, z jedné strany moukou a opékáme je na oleji 4 - 5 minut po každé straně. Hotové bifteky vyjmeme z pánve, do vypeku přidáme na plátky nakrájené očištěné žampiony, 2 bobkové listy a dávku kečupu. Mírně zalijeme vodou a zjemníme máslem. Při podávání položíme na bifteky půlky oloupaných rajčat a přelijeme připravenou šťávou. Podáváme s pečenými brambory nebo hranolky.