

Biftečky

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg svíčkové
250 g drůbežích jater
50 g cibule
sůl
pepř
5 vajec
25 g šlehačky
100 g eidamu
50 g sterilovaných kapií
50 g oleje
50 g másla

Postup

Drůbeží játra pokrájená na nudličky orestujeme na části másla s drobně nakrájenou cibulkou. Vložíme do malé omeletky, kterou jsme připravili z jednoho vejce zředěného smetanou.

Biftek opečeme na oleji, na něj položíme omeletku, posypeme nudličkami kapie a překryjeme plátkem sýra. Pokapeme zbývajícím máslem a v grilu zapečeme.

Přílohy:
hranolky