

Biftek s hořčičnou kůrkou

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- 4 bifteky ze svíčkové
- 3 lžíce (asi po 200 p) • čerstvě nahrubo mletý pepř • 2 lžíce oleje s máslem • sůl • 1 vejce • jemné hořčice
- 2 lžíce strouhanky



Postup

- 1 . Troubu předehřejeme na 200 °C (horkovzdušnou na 180 °C). Bifteky osušíme papírový mi ubrousky, popř. svážeme kuchyňskou nití dokulata, aby dobře držely tvar, a po obou stranách opepříme.
- 2 . V pánvi rozežřejeme olej a máslo a bifteky na něm opékáme po každé straně asi 2 min. Vyjmeme osolíme. Na hořčicovou kůrku ušleháme v horké vodní lázni do pěny vejce se solí a pepřem a vmícháme nejprve hořčici a pak strouhanku. Bifteky potřeme hořčičnou pastou a 5-7 min. zapékáme v předehřáté troubě.
- 3 . Bifteky rozdělíme na talíře s malou oblohou ze salátové okurky, listů čokanky a nudliček červené papriky, příp. zdobené lístky tymiánu. Podáváme se smaženými bramborovými hranolky, kořeněné omáčkou mletou paprikou a drceným pepřem. příprava asi 20 minut