Biftek se žampiony

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g hovězí svíčkové
olej
sůl
pepř
1 palička česneku
200 g žampionů
100 g pórku
kapie

Postup

Maso nakrájené na plátky, mírně naklepeme potřeme olejem. Necháme chvíli odležet. Poté maso osolíme, opepříme a potřeme prolisovaným česnekem. Takto připravené maso zprudka opečeme na rozpáleném oleji po obou stranách a hotové udržujeme v teple. Na výpeku orestujeme na plátky nakrájené žampiony, česnek, pórek, kapii a česnek. Chvíli restujeme. Na talířích maso přeláváme touto směsí a podáváme s hranolkami.