

Bifteky

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g svíčkové

sůl

pepř

80 g oleje

20 g másla

hovězí vývar

Postup

Ze středu odblaněné svíčkové nakrájíme řízky silné asi 4-5 cm, dlaní naklepeme, sformujeme do úhledného tvaru a na rozpáleném oleji zprudka opečeme z každé strany 4-5 minut. Opečené bifteky vyjmeme, šťávu zjemníme máslem a vývarem a krátce povaříme. Podáváme ihned po přípravě, aby neztuhly, obložené zeleninou, volským okem, bramborovými hranolky nebo opečenými bramborami.