

Hovězí biftečky s ovčím sýrem

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g mletého hovězího masa

2 lžíce strouhanky

2 vejce

1 stroužek česneku

100 g ovčího sýra

850 g rajčat

1 cibule

5 lžic oleje

1 lžička tymiánu

1 špetka cukru

sůl

pepř

10 černých oliv bez pecek

Postup

Maso vložíme do misky, přidáme strouhanku, vejce, na kostičky nakrájený sýr, nasekaný česnek a směs důkladně zpracujeme. Dochutíme solí, pepřem a ještě jednou důkladně prohněteme. Z hmoty vytvarujeme 12 bochánků. Na pánvi rozpálíme 3 lžíce oleje a bochánky na něm ze všech stran prudce osmažíme (asi 5 minut po každé straně). Rajčata opláchneme, zalijeme vařící vodou, zbavíme slupek a nakrájíme na větší kousky. Rozehřejeme 2 lžíce oleje, osmahneme na kostičky nakrájenou cibuli, přidáme rajčata a 5 minut dusíme. Do omáčky přidáme tymián a olivy, dochutíme solí, pepřem a cukrem. Biftečky podáváme s omáčkou. Jako přílohu zvolíme těstoviny nebo rýži.