

Biftek na zeleném pepři

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,75 kg svíčkové
1 šlehačka
sterilizovaný zelený pepř
pepř mletý
sůl
worcesterovou omáčku
60 na přílohu asi
4 vejce
1 kapii
10 dkg sýra
5 dkg másla
1 smetanu na šlehání
1 dcl mléka
zelená petrželka
sůl

Postup

Plátky svíčkové jemně naklepeme, osolíme a zakápneme worcesterovou omáčkou a olejem - vetřeme do masa a necháme chvíli v lednici uležet. Oloupeme brambory a na opravdu jemné kousky nasekáme kapii a petrželku, toto promícháme a naskládáme na plátky másla do pekáčku. Zakryjeme plátkem alobalu a dáme do trouby na 25 minut zapéci. Potom zalijeme směsí ze 4 vajec, šlehačky, mléka, nastrohaného sýra a soli. Dopékáme ještě 40 až 50 minut. Naložené maso prudce osmažíme na oleji asi 4 minuty po každé straně. Odložíme stranou. Do výpečku přidáme pár kapek worcesteru, šlehačku, lžičku nebo dvě sterilizovaného pepře a na prudkém ohni za stálého míchání necháme zhoustnout. Touto omáčkou biftek přelijeme a podáváme se zapečenými brambory a čerstvou zeleninou.