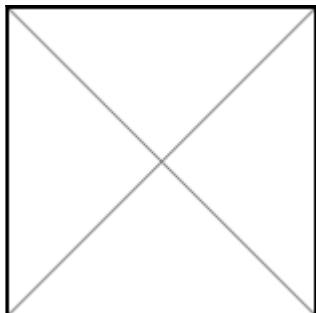




Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Befszyk skrobany z surowego mięsa

Podawać ze szczypiorkiem

Składniki:

- żółtka, 1 szt.
- wołowina , 10 dag
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Dojrzałe mięso wołowe (lub końskie z polędwicy lub skrzydła albo baraniny) opłukać, oczyścić dokładnie z tłuszczu i błon i zeszkrobać drobniutko nożem (prowadząc go dosyć płasko). Masę posiekać jeszcze ostrym nożem, rozetrzeć, lekko osolić, ukształtować okrągły befszyk, skropić olejem sojowym lub słonecznikowym i zaraz podać. Można na powierzchni we wgłębieniu położyć surowe żółtko i obok podać drobno krajany szczypiorek.

