



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

Smażony befsztyk po angielsku

Od takie sobie danie

Sposób przygotowania: smażone

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- smalec, 4 dag
- masło, 4 dag
- wołowina , 1 kg

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, odciąć tłuszcz, błony i ściagną, pokrajać na grube 3 centymetrowe porcje prostopadłe do podstawy i nie odejmując „warkocza” pobijać befsztyk lekko dłonią: befsztyki ukształtować nożem, nadając im kształt okrągły. Bezpośrednio przed smażeniem mięso posolić. Rozgrzać tłuszcz, mięso obsmażyć na rumiane z obu stron nie dosmażając do wnętrza; przy obracaniu mięsa dodać masło. Sos podlać dwiema łyżkami wody, zagotować mieszając, aby zrumienione i przywarte do patelni białko rozpuściło się. Befsztyki ułożyć na gorącym półmisku, oblać sosem. Podawać z jajem, cebulą smażoną, krążkiem masła szczypiorkowego, chrzanowego, śledziowego i ziemniakami oraz surówką sezonową, gotowanymi warzywami z masłem (kalafiorem, brukselką, fasolką szparagową, groszkiem, smażonymi pomidorami itp.).

