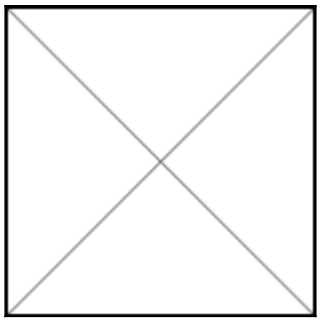

Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Befsztyk po angielsku z rusztu

Inna wersja befsztyku

Składniki:

- smalec, 3 dag
- sól, 1 szczypta
- polędwica wołowa, 1 kg

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, odciąć tłuszcz, błony i ścięgna nie odejmując „warkocza", pokrajać na grube (3 cm) porcje prostopadłe do podstawy, pobić lekko dłonią; befsztyki ukształtować nożem nadając im kształt okrągły. Bezpośrednio przed pieczeniem mięso posmarować stopionym tłuszczem i oprószyć solą. Rozgrzać ruszt w nagrzanym piekarniku, pręty posmarować tłuszczem, ułożyć befsztyki posmarowaną powierzchnią ku górze, wsunąć do gorącego piekarnika i piec 20—25 min. W czasie pieczenia powierzchnię mięsa smarować tłuszczem. Po 10 minutach, gdy mięso nieco zrumieni się, befsztyki odwrócić, posmarować tłuszczem i upiec nie dopiekając na wskroś. Mięso pod naciśnięciem ma wydzielać sok lekko zabarwiony na różowo. Befsztyki wyłożyć na ogrzany półmisek, na każdy położyć, mały kawałek, masła szczypiorkowego, chrzanowego itp. Podawać z ziemniakami pod wszelką postacią, sezonową sałatą liściastą, osmażonymi lub pasteryzowanymi w całości pomidorami i kalafiorem, brukselką, fasolką szparagową, młodymi warzywami gotowanymi z masłem.