

Škrábaný biftek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hovězí maso 100 g
- máslo 5 g
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Maso oškrábeme nožem tak, abychom odstranili všechny žilky. Do oškrábaného hovězího masa přidáme lžici studené vody, štipku soli a v misce dobře promícháme.

Škrábaný biftek zprudka opečeme na suché rozpálené pánvi a ihned podáváme.