Hovězí sekaný biftek

Kategorie: Maso

Autor: kokosacka

Suroviny

Porce: 4

- houska 1 ks
- cibule 200 g
- máslo 1 lžíce
- mleté hovězí maso 500 g
- vejce 1 ks
- sůl 1 lžička
- pepř 0.5 lžička
- olej na pečení 4 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Housky namočte ve vodě, vymačkejte a dejte do mísy. Cibule oloupejte, jednu z nich rozsekejte a poduste na másle do sklovita. Přidejte k housce, smíchejte s mletým masem, vejcem, solí a pepřem, zformujte bifteky. Zbylou cibuli nakrájejte na tenké kroužky. Na pánvi zahřejte trochu oleje na vysokou teplotu. Cibuli za stálého obracení nechte zezlátnout, vyjměte a udržujte teplou. Zbývající olej dejte do pánvičky a zahřejte. Položte do něj sekané bifteky a opékejte každou stranu 4 až 5 minut. Posledních 5 minut teplotu snižte.