

Svíčková po anglicku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- svíčková 4 plátek
- sádlo 1 lžíce
- trocha pepře 1 ks
- sůl podle chuti 1 ks
- vejce 4 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

Svíčkovou nakrájíme na silné plátky (3 až 4 cm), opatrně naklepeme rukou nebo držátkem nože, osolíme, opepříme a rychle opečeme v rozpáleném omastku. Z každé strany opékáme asi 4 až 6 minut.

Bifteky připravené po anglicku by měly být uvnitř mírně růžové, tedy ne úplně upečené, ale měkké, křehké a šťavnaté.