

Biftek s olivami a sezamem.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí svíčková 600 g
- Olivy 80 g
- Máslo 80 g
- Šlehačka 80 g
- Olej 80 g
- Sezamové semínko 1 lžička
- Mletý bílý pepř 2 lžička
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Svíčkovou protkneme olivami, okořeníme, posypeme sezamem a opečeme na oleji. Když je biftek hotový, olej slijeme, přidáme zbytek oliv a šlehačku. Vhodnou přílohou jsou hranolky nebo rýže.