Biftek s hermelínem

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- hovězí svíčková 4 plátek
- trocha sůl a pepř 1 ks
- trocha olej na smažení 1 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- hermelín 1 ks
- brusinky 4 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na třícentimetrové plátky, rukou mírně naklepeme, osolíme, opepříme a zprudka opečeme z obou stran na rozpáleném oleji. Pokud máme rádi maso uvnitř narůžovělé, opékáme je 4 až 5 minut, chceme-li mít biftek propečený, maso opékáme asi 8 minut.
Orestované maso vyndáme, výpek zahustíme moukou a zalijeme vodou. Několik minut necháme vařit. Na hotové maso položíme plátek hermelínu a krátce necháme v troubě zapéct do roztečení sýra. Ozdobíme brusinkami.