

Bifteky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí svíčková 800 g
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Rostlinný olej 80 g
- Máslo 20 g
- Hovězí vývar 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ze středu odblaněné svíčkové nakrájíme plátky, dlaní naklepeme, sformujeme do úhledného tvaru a na rozpáleném oleji zprudka opečeme z každé strany - dle vlastní chuti.

Opečené bifteky vyjmeme, šťávu zjemníme máslem a vývarem a krátce povaříme.

Podáváme ihned po přípravě, aby neztuhly, obložené zeleninou, volským okem, bramborovými hranolky nebo opečenými brambory.