Hovězí bifteky z mletého masa

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- brambory 3 ks
- voda 1 lžíce
- olej 6 lžíce
- cibule 2 ks
- mleté hovězí maso 500 g
- sůl 1 ks
- hořčice 2 lžíce
- drcený kmín 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nastrouháme nahrubo. Brambory oloupeme, omyjeme a také nastrouháme.

Syrové mleté maso promícháme s nastrouhanými brambory a cibulí. Osolíme a okořeníme. Směs důkladně promícháme a naděláme z ní bifteky, které po obou stranách opečeme v rozpáleném oleji.

Opečené bifteky vložíme asi na 15 minut do trouby předehřáté na 200 °C, ihned ji vypneme a bifteky ve vyhřáté troubě necháme dojít. Hořčici promícháme s vodou, prohřejeme a nalijeme na jednotlivé bifteků.

Hovězí bifteky z mletého masa podáváme s opečenými brambory nebo smaženými hranolky. Můžeme ozdobit snítkou zelené petrželky a prstýnky syrové cibule.