

MYSLIVECKÉ BIFTEČKY

Kategorie: [Maso](#)

Autor: boubelka177



Suroviny

Porce: 2

- srnčí plece 600 g
- vepřové plece 400 g
- cibule 120 g
- žemlí 200 g
- vejce 2 ks
- mléka 1 dl
- studené ďábelské omáčky 350 g
- oleje 150 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Srnčí plec a vepřové maso semeleme najemno na masovém strojku společně s cibulí a v mléce máčenou žemlí. Přidáme vejce, sůl, pepř, promícháme a tvoříme malé ploché placičky, které opečeme na horkém oleji po obou stranách do měkka. Biftečky podáváme s ďábelskou omáčkou. Můžeme je také nechat vychladnout, naložit do ďábelské omáčky a nechat v chladu uležet.