

Moravský biftek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Libová krkovice 4 plátek
- Anglická slanina 150 g
- Šunkový salám 150 g
- Sýr cihla 200 g
- Sklenice leča 1 ks
- Šlehačka 200 ml
- Grilovací koření, sůl 1 ks
- Pepeř, chilli omáčka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Naklepeme krkovičku, osolíme, opepříme a vložíme do pekáčku. Posypeme grilovacím kořením a pokryjeme anglickou, salámem a lečem. Navrch nasypeme strouhaný sýr a zalijeme šlehačkou. Dáme péct asi na 50 minut při teplotě 180°C. Podáváme s rýží.