

# Biftek s vejcem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Pravá svíčková 800 g
- Máslo 100 g
- Šunka 4 plátek
- Vejce 4 ks
- Olej 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Čerstvý mletý pepř 1 špetka
- Bílé víno 0.1 l
- Hladká mouka 1 lžička
- Čerstvá petrželová nať 1 snítka

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Restování

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

## Postup:

Omytou a osušenou svíčkovou nakrájíme na plátky vysoké nejméně 3 cm a ty střenkou nože lehce naklepeme z obou stran. Pak je osolíme a opepříme a na rozpáleném másle prudce opečeme z každé strany 2 minuty. Pak je vyjmeme a do výpeku nalijeme víno, ve kterém jsme rozmíchali mouku, krátce provaříme a vrátíme zpět prohřát hotové bifteky. Na oleji postupně orestujeme plátky šunky a po jejich vyjmutí do téhož oleje rozklepneme vejce a necháme bílky srazit, žloutek zůstane téměř tekutý. Bifteky přendáme na talíře, každou porci pokryjeme plátkem šunky a na něj opatrně položíme jedno vejce. Ozdobíme snítkou petrželky a podáváme s hranolky.