

Biftek, s vejcem, obložený

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Brambory vařené 300 g
- Celer 1 ks
- Cibule 1 ks
- Hořčice 10 g
- Hovězí svíčková 2 plátek
- Máslo 20 g
- Olej 10 ml
- Pepř 1 špetka
- Petrželka 1 lžíce
- Rajče na plátky 2 ks
- Sůl mořská 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Očištěné upravené bifteky lehce naklepeme paličkou a upravíme do pěkného válcovitého tvaru. Osolíme, opepríme, potřeme olejem z každé strany. Necháme odležet v chladu asi 1 - 2 hodiny. Po

zapnutí grilu opečeme na hliníkové mlsce, položené na nosníky topné tyče, brambůrky na másle. Po dosažení pracovní teploty dáme na grilovací rošt bifteky a rovněž i máslem vymazaný lívanečník na sázená vejce, zasuneme a grilujeme. Máslo v lívanečníku se nám rozpálí během několika vteřin. Lívanečník vyjmeme a vyklepneme do něho dvě vajíčka, osolíme a vsuneme zpět na grilovací rošt. Asi za pět minut obrátíme kleštěmi bifteky a ty pak pečeme ještě další 4 až 5 minut (dohromady asi 9 až 10 minut). Mezitím vyndáme sázená vejce. Na ohřáté talíře klademe hotové bifteky a přelijeme je odkapanou vlastní šťávou. Na bifteky položíme sázená vajíčka, obložíme celerovým salátem, nakrájenými rajčaty, drobně krájenou cibuli a hořčicí. Jako přílohu podáváme opečené brambůrky sypané zelenou sekanou petrželkou.