

Wiejski befsztyk

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

mniam

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- włowina bez kości - 50 dag
- żółtko - 1 szt.
- olej - 1 łyżka(i)
- ser żółty - 2 dag
- tłuszcz - 8 dag
- cebula - 20 dag
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)
- zielenina -

Etapy przyrządzania:

1. Mięso umyć i bardzo starannie oddzielić ostrym nożem wszystkie widoczne błonki, pokroić mięso na mniejsze kawałki i zemleć w maszynce z dość grubym sitkiem. Ser pokroić w kostkę, wielkości zielonego groszku. Dodać do mięsa łyżkę oleju, żółtko, ser i wymieszać, podzielić na porcje. Rękami zwilżonymi w wodzie uformować niezbyt grube okrągłe befsztyki. Cebulę obrać, pokroić na ćwiartki. Na małej patelni z częścią rozgrzanego tłuszczu podsmażyć cebulę, aby tylko nieco zmiękła. Przed samym podaniem włożyć na rozgrzany na patelni tłuszcz uformowane befsztyki.

