

Anglický biftek s vejci



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

2779 kalorií , **1 g** cukrů , **71 g** tuků , **151 g** bílkovin

Autor: pink.verca

Odkaz: <https://srecepty.cz/anglicky-biftek-s-vejci>

Příprava

Maso očistíme a nakrájíme na asi 10 plátků, které lehce (opravdu lehce) naklepeme. Každý plátek osolíme a opepříme a pak ho na rozpáleném oleji v pánvi osmažíme z každé strany (uvnitř musí být růžové, nikoliv krvavé) - každý plátek smažíme dle potřeby, cca 8 - 10 minut. Když máme opečené všechny plátky, tak zbylý tuk na pánvi zaprášíme moukou a přilijeme vodu – tímto budeme maso na talíři polévat. Vejce si uvaříme a budeme je servírovat k masu.

Ingredience

- 20 dkg sádla
- 4 vejce
- 0,6 kg hovězí svíčkové
- 3 g soli
- 1 g pepře - mletý
- 1 dkg hladké mouky
- 1 hrneček vody

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Labužník, Hlavní chod

