

Prženi biftek



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g odstajale gove?e pecenice
- 125 g maslaca
- 1/2 šolje brašna
- 3 kašike bistre supe
- biber
- so

Priprema

Gove?u pecenicu iseci na 5-6 šnicli, izlupati ih tuckom sa obe strane, posoliti i pobiberiti.

Ovako pripremljene bifteke pržiti na dobro zagrejanom maslacu po 4-5 minuta sa obe strane.

Izvaditi u topao tanjir i ostaviti na toplo mesto.

Sa preostalog soka od prženja skinuti masnocu, dodati brašno, kratko propržiti, naliti supu, dodati maslac i uz neprestano mešanje pustiti da provri.

Preliti prženi biftek i poslužiti toplo dekorisano po želji.