



Рецепт приготовления бифштекса со свиным салом

Время приготовления: 25 минут

Ингредиенты:

- 400 г рубленого мяса,
- 100 г белого хлеба,
- 1 ст. ложка муки,
- 5 яиц,
- соль,
- перец,
- 50 г свиного сала.
- 1 луковица,
- 2 ст. ложки оливкового масла.

Из мяса, хлеба, 1 яйца, соли, перца и мелко нарезанного свиного сала приготовить фарш. Разделать на 4 плоских бифш-текса, обвалить в муке и жарить 6—8 мин на разогретом оливковом масле. Отдельно поджарить 4 яйца, проследив, что-бы желток не разлился. Уложить на каждый бифштекс по 1 яйцу. Подавать с салатом из корня сельдерея и яблок.