

эксперт рубрики

обувь

ВАСИЛИЙ ФОМИН
рекомендует



Вкусные
решения
с
SHOPPING
LIVE

СОБЕРИ
КОЛЛЕКЦИЮ

БИФШТЕКС С ГРИБАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Шампиньоны - 60 г
- Немного сливочного масла
- Сухари панировочные - 10 г
- Половина яйца
- Говяжья вырезка - 250 г
- Зелень, соль
- Чёрный молотый перец
- Молотая паприка
- Тёртая цедра лимона по вкусу

ВАМ МОЖЕТ ПОНАДОБИТЬСЯ

Тендерайзер
для мяса 4Cook

121722



shoppinglive.ru



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Грибы нарезать и обжарить в течении 5 минут на сливочном масле, снять с огня и добавить к ним сухари, мелконарезанную зелень, яйцо и лимонную цедру, специи, всё хорошо перемешать.
2. Говяжью вырезку освободить от плёнки, надрезать вдоль широким ножом и раскрыть как книжку. Каждую из сторон отбить тендерайзером. Положить на одну половину начинку и закрыть второй половиной так, чтобы она оказалась внутри. Скрепить бифштекс шпажками по краю.
3. Обжарить бифштекс на сильном огне с двух сторон до румяности и убрать в духовку, нагретую до 180°C, примерно на 12 минут.