



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Бифштекс с Сыром

Kaşarlı Biftek



500 гр.бифштекса
2 стол.ложки раст.масла
250 гр.сыра
1 средняя луковица
Пол чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрн.молот.перца
1 стол.ложка оливк.масла

Прежде всего готовится соус. Для этого, перемешать тёртый на тёрке лук, оливк.масло, соль, перец. Окунуть бифштексы в соус, закрыть крышкой и поставить в холодильник на 1 ночь.

Поджарить с небольшим количеством масла на тефлоновой сковородке или электрич.жаровне.

Тёртый сыр и масло положить в посуду и разместить в кастрюле с водой, поставить на средний огонь, таким образом сыр должен растаять.

Полить на бифштексы горячего сыра и подавать к столу с картофельн.пюре или с любым гарниром, по желанию.

Мясо можно приготовить и без соуса, но тогда бифштексы могут получиться твёрдыми.