



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

Рулеты из Бифштекса

Biftek Sarması



8 бифштеков
3 кусочка не свежего хлеба (мякоть)
1 стакан натёртого сыра
2 стол.ложки оливк.масла
Пол чайн.ложки красн.молот.перца
1 чайн.ложка чёрн.перца
1 чайн.ложка соли
Для Гарнира:
2 помидора
1 репч.лук
8-10 веточек петрушки
Для Верха:
2 стол.ложки оливк.масла

Измельчённый хлеб, сыр, оливк.масло и красн.перец хорошо перемешать.

Хорошо отбитые бифштексы посолить и поперчить с обеих сторон.

На бифштексы положить массу с сыром и хлебом. Затем, завернуть их в тонкий рулет и для того, чтобы не раскрывались, закрепить зубочисткой.

Рулеты из бифштеков положить на решётку(гриль), с верху полить оливк.масло и запекать до готовности.

Приготовить гарнир: Помидоры, лук и петрушку мелко порезать, посыпать немного соли и помешать.

Рулет из бифштекса и гарнир положить на серв.тарелку, затем подавать к столу.

Для того, чтобы начинка хорошо приготовилась, бифштексы должны быть тонкими.