Biftek Samson

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: **4**

2598 kalorií , **3 g** cukrů , **230 g** tuků , **137 g** bílkovin

Autor: pink.verca

Odkaz: https://srecepty.cz/biftek-samson

Příprava

Očištěnou svíčkovou nakrájíme na plátky, které zprudka na oleji osmažíme (z každé strany cca 5 minut, záleží, jak kdo má rád bifteky). Osmažené plátky dáme na talíř, na každý plátek dáme silný plátek šunky a přelijeme směsí z vína, tatarské omáčky, kečupu, soli a pepře.

Ingredience

- 500 g hovězí svíčkové
- 200 g šunky od kosti
- 1 šálek rostlinného oleje
- špetka soli
- troška pepře
- 4 lžíce tatarské omáčky
- 1 dcl červeného vína
- troška kečupu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník