

Бифштексы рубленые из свинины

 40 минут

Вам понадобится

Свинина	500 г
Лук репчатый	70 г
Хлеб белый	30 г
Молоко	50 мл
Масло оливковое	20 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1** Хлеб замочить в молоке. Репчатый лук измельчить. Свинину пропустить через мясорубку (выбрать диск с крупными отверстиями).
- 2** В отдельную емкость выложить свинину, лук, хлеб, соль и специи, перемешать до однородной массы. Сформировать бифштексы весом примерно по 200 г.
- 3** Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру на верхнем нагревателе 230°. Затем установить температуру на нижнем нагревателе 230°. Время приготовления 8-10 минут. После звукового сигнала открыть крышку, заложить мясо. Закрыть крышку. Нажать «Старт».