

Бифштекс

Вам понадобится

Телятина (мякоть)	520 г
Сливочное масло	120 г
Молоко	50 мл
Растительное масло	30 мл
Соль и черный молотый перец	по вкусу

Приготовление

- 1 Мясо пропустить через мясорубку с диском с крупной решеткой. Добавить в фарш молоко, размягченное сливочное масло, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Сформировать одинаковые бифштексы.
- 2 Обжаривать бифштексы на хорошо разогретой сковороде с маслом по 7-10 минут с каждой стороны.