

Biftec la tava

(natur)

Biftec la tava (natur)

Ingrediente :

1,200 kg muschi, 2 linguri de untura, sare

Preparare :

Adevaratul biftec este facut numai din muschi! Acesta se curata bine de pielite si de grasime. Se taie in bucati potrivite de 2 cm grasime. Carnea se bate usor cu ciocanul de lemn, mai mult ca sa-i dam o forma. Se frig bucatile de carne in tigaie la fel ca antricoatele (vezi [Antricot la tava](<http://culinaronline.com/681-antricot-la-tava> "Antricot la tava")). Se servesc la fel.