

# Biftec in faina

## Biftec in faina

### Ingrediente :

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

### Preparare :

Se curata muschiul de pelite, se taie in bucati potrivite. Se sareaza dupa gust. Se usuca bine cu o cirpa, se dau prin faina si se frig in untura fierbinte, intii pe o parte si apoi pe cealalta, ca si antricoatele (vezi [Antricot la tava](<http://culinaronline.com/681-antricot-la-tava> "Antricot la tava")). Cind sint gata, se scot si se tin la cald. Se pregateste repede sosul: se scurge o parte din grasimea din tigaie, iar in sosul ramas se pune o lingura de apa. Se lasa sa dea cieteva clocote, amestecind cu lingura, sa se ia rumeneala din tigaie. Sosul se strecoara peste carne. Se serveste cu cartofi prajiti. Pofta buna.