

Бифштекс с перцем

4 бифштекса, 2-3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сливочного масла, крупномолотый перец, соль – по вкусу.

Бифштексы обсушить и обжарить их в растительном масле на сильном огне с каждой стороны примерно по 1 минуте. Затем немного убавить огонь, снова перевернуть бифштексы и ещё раз поджарить их с каждой стороны по 1 минуте.

Добавить сливочное масло и растопить его. Полить им бифштексы и третий раз поджарить их с каждой стороны по 1 минуте. Приправить солью и крупномолотым перцем.

По тарелкам разложить листья салата, порезанные свежие помидоры, маринованные овощи, запеченный картофель, разрезанный вдоль и наполненный майонезом и колечками зелёного лука.

Завершить композицию бифштексами, украшенными зелёным луком.