

Мясо с картофельной корочкой

4 бифштекса из филе говядины по 150 г, 3 ст. ложки растительного масла, 1 чайная ложка горчицы, соль, черный молотый перец, 150 г картофеля, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, 60 г творога, 2 ст. ложки панировочных сухарей, соус с эстрагоном.

Мясо поперчить и обжарить в масле по 2 минуты с каждой стороны. Вынуть из сковороды, посолить и смазать тонким слоем горчицы.

Картофель очистить и натереть на тёрке. Лук нарезать кубиками, чеснок измельчить. Перемешать, добавив яйцо, сыр, сухари, посолить, поперчить и выложить на мясо.

Мясо жарить в разогретом до 180° гриле 5 минут.

Эстрагоновый соус развести в 250 мл воды и прокипятить его в течение 1 минуты, постоянно помешивая.

Бифштексы с корочкой и соусом разложить по тарелкам. Подавать с овощным салатом.