

Бифштексы с бананами (австралийская кухня)

600 г хорошей говяжьей вырезки, 2 ст. ложки масла или маргарина, 1 яйцо, 1 желток, 2 банана, 1 небольшая луковица, 3 ст. ложки сливок, 1 неполная ст. ложка муки, перец и соль, панировочные сухари, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 щепотка сахара.

Мясо нарезать на довольно тонкие ломти и отбить молотком.

На сковороду положить 1 столовую ложку сливочного масла и зажарить бифштексы с обеих сторон в течение 6-8 минут.

Бананы разрезать вдоль на две части, обвалять в муке, посыпать солью и перцем, затем обмакнуть в яйце, обвалять в панировочных сухарях и обжарить в оставшемся жире.

Бифштексы посолить и поперчить и отставить на край плиты.

Сливки смешать с тертым хреном и желтком и, помешивая, соединить с соусом, оставшимся от жаренья бифштексов. Приправить по вкусу солью, перцем, сахаром и вылить получившуюся смесь на бифштексы.