

Бифштекс по-молдавски

На одну порцию: 160 г говядины (вырезки), 30 г свиного сала, 25 г репчатого лука, 5 г топленого сала, перец, соль – по вкусу.

Для гарнира: *30 г зеленого горошка, 50 г соленых огурцов, 15 г хрена.*

Для соуса *10 г чеснока, 3 мл 3% уксуса, 5 г сливочного масла.*

Порционный кусок утолщенной части вырезки отбить, на середину его положить фарш из пассерованного лука, нарезанного полукольцами, и сырого свиного сала, нарезанного соломкой.

Придать изделию форму бифштекса, посолить, поперчить и жарить обычным способом.

Подавать со сложным гарниром под чесночным соусом.