

Большой бифштекс

На 6 порций: 1 кг говяжьей вырезки (кусок толщиной не менее 5 см), 60 г сливочного масла или маргарина, 300 г грибов, 0,5 чайной ложки мелко нарубленной зелени петрушки, 40 г панировочных сухарей, 0,5 чайной ложки цедры лимона, 1 яйцо, черный и красный перец, соль – по вкусу.

Масло разогреть и обжарить на нём грибы в течение 5 минут. Добавить панировочные сухари, петрушку, цедру лимона, взбитые яйца. Всё это сильно поперчить и хорошо перемешать.

Вырезку надрезать в виде кармана, наполнить начинкой и накрепко зашить края. Начинённый бифштекс зажарить с двух сторон на сковороде в большом количестве масла или маргарина. Затем поставить в духовку и запекать в течение двух часов на слабом огне, время от времени поливая образовавшимся соком.

К готовому бифштексу подать овощи, картофель фри и зелёный салат.