

Biftec corsican

Ingrediente

6 felii de muschi de vaca

1 ceasca de ulei

1 lingura de otet

sare

usturoi

verdeata

Preparare

Se spala carnea, se sterge cu un prosop curat si se taie felii, se ung cu ulei si putin mustar, se aseaza unele peste altele si se lasa la rece o ora. Se prajesc in ulei incins cate 4 minute pe fiecare parte. Se scot si se lasa pe o farfurie, la cald. In uleiul in care s-au prajit feliile de carne se pune o lingura de otet si se amesteca, apoi se adauga usturoi. dupa gust, o lingura de patrunjel verde tocat fin, se fierbe sosul cateva minute, dupa care se rastoarna peste biftecuri.

Biftecurile se servesc calde, cu garnitura de legume.