

Biftec cu ciuperci

Ingrediente

*1/2 kg muschi de vaca
sare
piper macinat
1 lingura de faina
1 ceasca de ulei
1 pahar de smantana
250 g ciuperci
1 pahar de vin alb
verdeata tocata*

Preparare

Muschiul se taie in felii potrivit de groase, care se trec prin faina si se prajesc in ulei incins. Se scot pe o farfurie si se lasa pe marginea plitei. In uleiul ramas se pun ciupercile curatate si spalate bine, taiate felii subtiri. Se acopera cratita si se lasa sa scada un sfert de ora. Se adauga vinul, sarea si piperul macinat, apoi smantana. Sosul se scade pe foc mic impreuna cu verdeata tocata zece minute. Se pun biftecurile peste sos si se tine cratita in cuptorul incins un sfert de ora, apoi se servesc fierbinti.