

Biftec cu garnitura de spanac

Ingrediente

6 felii muschi de vaca
2 linguri de unt
sare
6 felii de paine alba
6 oua
verdeata tocata
1 kg spanac
1 ceasca de ulei
piper macinat

Preparare

Se spala spanacul, se pune la fiert in apa cu sare, apoi se scoate si se toaca marunt. Se pune intr-o cratita cu o lingura de unt, sare si putin piper macinat. Se scade bine si se lasa deoparte.

Se prajesc feliile de muschi in ulei fierbinte, apoi se scot si se lasa pe o farfurie. La fel se pregatesc si feliile de franzela. Din cele sase oua se pregatesc ochiuri romanesti sau ochiuri prajite in unt. Se aseaza pe un platou mai mare feliile de paine, peste ele se pune un strat subtire de spanac, iar deasupra se aseaza cate un biftec. Biftecurile astfel pregatite se aseaza la distanta unele de altele, iar golurile dintre ele se umplu cu ochiuri. Se presara deasupra oualor patrunjel verde tocat marunt si se serveste totul cald.