

# Biftec elvetian

## Ingrediente

*6 felii muschi de vaca*

*sare*

*piperc macinat*

*1 ceasca de ulei*

*usturoi*

*1 pahar de vin alb*

*1/2 lamaie*

*1 ou*

## Preparare

*Se trece feliile de muschi prin ou batut, apoi prin faina si se prajesc in ulei incins cate trei minute pe fiecare parte. Se pastreaza in uleiul in care s-au facut si se acopera cu un pahar de vin alb. In sosul acesta se adauga: zeama de la o jumătate de lamaie, sare si usturoi tocat marunt. Se fierbe totul acoperit un sfert de ora, dupa care se scot biftecurile pe un platou garnisit cu legume sote si se acopera cu sosul in care s-au facut; se servesc imediat.*