

# Americký biftek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- česnek 1 ks
- hovězí biftek 4 plátek
- kečup 1 lžíce
- olej 1 lžíce
- pepř 1 špetka
- slanina 4 plátek
- sůl 1 špetka
- vejce 4 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Obtížné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Bifteky odblaníme a upravíme do původního tvaru, potřeme česnekem, pokapeme olejem a necháme chvíli odležet. Vejce postupně vyklepneme do vyšší vrstvy oleje, usmažíme (asi 4 minuty) a vyjmeme. Bifteky osušíme, potřeme olejem, vložíme do rozehřátého oleje na rošt potřený olejem a grilujeme asi 5 minut, pak je obrátíme, potřeme olejem a grilujeme stejnou dobu. Kečup nahřejeme, plátky slaniny nakrojíme na straně bez kůže hlubokými zářezy a při dopékání bifteků je pečeme také na grilu. Měkké bifteky osolíme, přeložíme na talíře, poklademe vejci, přelijeme nahřátým kečupem a ozdobíme hřebínky slaniny. Podáváme se smaženými bramborovými hranolky nebo s opékanými brambory.

## **Poznámka:**

plátky biftekz cca 3 cm  
plátky slaniny i s kůží