



## Befszyk po angielsku

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- polędwica wołowa - 650 gramów
- Menu ze smakiem Sos myśliwski Knorr** - 1 opakowanie
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 10 gramów
- woda - 300 mililitrów
- korzeń selera - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- pietruszka - 1 sztuka
- smalec do smażenia
- gałązki świeżego tymianku - 2 sztuki
- ziarna jałowca - 6 sztuk

### marynata

- mała główka czosnku - 1 sztuka
- czerwone wino - 500 mililitrów
- olej do smażenia
- marchew - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Warzywa oczyścić i pokroić w grubą kostkę, czosnek pozostaw w łupinach. Przesmaż warzywa na patelni.
2. Do przesmażonych warzyw dodaj tymianek, rozgniecione ziarna jałowca i wino. Gotuj 6 min.
3. Ostudzoną marynatą zalej mięso i pozostaw do marynowania pod przykryciem na 24 godz.
4. Mięso oczyść z marynaty oraz z błonek i ścięgien. Pokrój na równe plastry, spłaszcz ręką.
5. Befszyki oprósz pieprzem i smaż na dobrze rozgrzanym tłuszczu z obydwu stron tak, żeby mięso było lekko różowe w środku.
6. Do wody dodaj Sos Knorr i 2 łyżki tłuszczu ze smażenia.
7. Befszyki podawaj polane sosem i z ziemniakami pod każdą postacią.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)