

# Hamis bifsztek

## sült hagymakarikákkal és borsos tejföllel

### A bifsztek elkészítése...

Egy tálban keverje össze a darált marhahúst, az áztatott molnárkát és a mustárt. Fűszerezze a cukorral, a cayenne borssal és a feketeborssal ízlés szerint, valamint egy csipet sóval. Egy maréknyi mennyiségű keverék felhasználásával készítsen húspogácsákat. Süsse át teljesen a burgereket száraz serpenyőben.

### A borsos tejföl...

Keverje össze a tejfölt vagy a creme fraiche-t a zöldborssal és a snidlinggel, és tegye a hűtőszekrénybe 20 percre.

### És a köret...

Vágja a vöröshagymát vékony karikákra, forgassa meg lisztben, és süsse olajban ropogósra. Helyezze tányérra mint egy hamburgert, rusztikus kenyéren. Ha kívánja, körítse zellerlevelekkel.



### 4 személyre

480 g darált marhahús	1 csipetnyi só
1 tojás	150 g tejföl
½ száraz molnárika, beáztatva és jól kinyomkodva	1 tk egész zöldbors
1 tk mustár	½ tk barna cukor
1 csipetnyi cukor	2 tk snidling
1 csipetnyi cayenne bors	1 nagy fej hagyma
Frissen őrölt feketebors	4 szelet rusztikus kenyér



Főétel

