

BIKSEMAL

Ingredienti per 4 persone:

- burro,
- 500 g di carne di manzo lessata e affettata,
- 2 cipolle affettate,
- 500 g di patate sbucciate lessate a dadini,
- sale,
- pepe,
- 6 uova fritte.

Rosolare velocemente in 100 g di burro 500 g di carne di manzo lessata e affettata.

Porre la carne su un piatto e rosolare nel burro 2 cipolle affettate.

Versare le cipolle sulla carne e saltare nel burro 500 g di patate sbucciate, lessate e tagliate a dadini.

Unire la carne e le cipolle alle patate e scaldare il tutto.

Salare, pepare e servire con un contorno di 6 uova fritte.

Condire con salsa Worcester.