

Говядина, под соусом бешамель, с яйцом



Что нужно:

- говядина - 1 кг;
- мука - 2 ст. л.;
- слив. масло - 80 г;
- сметана - 100 г;
- яйца - 4 шт.;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 100 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем говядину стейками. Сильно тонкими не делайте.
3. Выкладываем их на противень, предварительно смазанный маслом, солим, перчим и посыпаем сыром.
4. Растапливаем сливочное масло.
5. Добавляем в него сметану.
6. Уменьшаем огонь, всыпаем по чуть-чуть муку, не переставая мешать.
7. Разбиваем туда же яйца, не переставая мешать и солим. По желанию можно влить грамм 50 сливок.
8. Распределяем получившийся соус по стейкам.
9. Запекаем 1 час при 200 градусах. Но смотрите на свою духовку, некоторым требуется и 1 час 10 минут.