Закуска "Говяжьи тонкости"

Что нужно:

- багет (или 4 булочки для гамбургеров);
- говядина - 400 г;
- хрен - 100 г;
- соль, перец - по вкусу;
- твёрдый сыр - 50 г;
- майонез - 2 ч. л..

Время приготовления: 10 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Натираем сыр на мелкой тёрке.
3. Смешиваем хрен, сыр и майонез. Перчим.
4. Разрезаем либо багет на куски толщиной примерно в 2 см, либо булочки для гамбургеров пополам.
5. Говядину отвариваем в подсоленной воде 1 час 10 минут и нарезаем тонкими ломтиками.
6. Укладываем говядину и сверху смазываем нашим соусом из хрена.