

## Biksemal

### Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 30 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 555 Kcal

### Ingredienti:

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



### Preparazione

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.