

# Biftek se šunkou a vejcem

## Ingredience

- řezy ze svíčkové (asi 200 g) — 4
- máslo — 100 g
- šunka — 100 g
- vejce — 4
- žampionů — 200 g
- rajče — 4
- bílého vína — 1 sklenka
- sůl, dle chuti
- olej — 3 lžíce
- pepř, dle chuti

## Postup

Nadrobno pokrájené žampiony podusíme na másle a osolíme dle chuti. Rajčata rozpůlíme, odstraníme dužninu, naplníme žampiony a vložíme do vyhřátého pekáčku. Necháme mírně prohřát. Svíčkové řezy opepříme dle chuti a prudce osmažíme na rozpáleném oleji do polo krvava, asi 4 - 5 minut z každé strany. Vajíčka upravíme jako volská oka. Bifteky přemístíme do vyhřáté mísy, tuk z pánve slijeme, šťávu zalijeme bílým vínem, mírně povaříme a ohřejeme v ní plátky šunky. Na porce bifteků položíme plátky šunky, volská oka a obložíme rajčaty.