

BISTEC RUS EN SALSA FOC

(Bastant picant)

Per a 6 persones :

1 Kg. de carn picada
1 llimona
8 gotes de Tabasco
Julivert
Farina
Sal
Oli

Per a la salsa:

1/2 got d'aigua
1/2 got de brou
1 llimona
3 gotes de Tabasco

Amassar la carn amb la sal, el Tabasco, el julivert picat i el suc de llimona.

Fer 12 mandonguilles, arrebossar-les amb farina i xafar-les. Fregir-les amb l'oli no molt calent.

Per a preparar la salsa, retirar l'oli de la paella i afegir a aquest, el brou, l'aigua, la llimona i el Tabasco. Posar aquesta salsa a la paella banyant amb ella els filets. Servir ben calent.