BIKSEMAL

Ingredienti per 4 persone;

- 100 gr di burro,
- 500 gr di carne di manzo lessata e affettata,
- 2 cipolle,
- 500 gr di patate,
- 6 uova,
- sale,
- pepe,
- salsa Worchester.

Rosolare velocemente nel burro la carne di manzo lessata e affettata.
Porre la carne su un piatto e rosolare nel burro le cipolle affettate.
Versare le cipolle sulla carne e saltare nel burro le 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 Worchester.