

# BISTECHE ALLA BISMARCK

## Ingredienti:

Cuocere alla griglia due bistecche di filetto di manzo al sangue.  
Intanto preparare del burro fuso con salvia e versarlo nel piatto insieme alle bistecche, sale e pepe.  
Poi prepara un brodo con sedano, cipolla, e dadi e versarlo come sughetto nelle bistecche.  
Sopra alle suddette bistecche versare delle uova cotte all'occhio di bue.