filetes rusos con calabacin a al plancha

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karmela **Recetizador:** Carlos Santana

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

se pone a remojar pan duro con leche y se mezcla cunado este blando con la carne ,perejil,ajo y los huevos se da forma a los filete se pasan por harina y se frien despues partes en rodajas finas el calabazicin y lo pones en la plancha hasta que este dorado y se sirve

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kilo carne picada
- ajo y perejil
- pan mojado en leche
- 1 o2 huevos
- harina
- 1 calabacín grande,

Preparación:

Paso 1

yo siempre tengo una salsa para acompañar