

filetes rusos con calabacín a al plancha



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

Creador: karmela **Recetizador:** María Elena Go



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 cuando este blando con la carne, perejil, ajo y los huevos se da forma a los filetes se pasan por harina y se frien después partes en rodajas finas el calabacín 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 o 2 huevos
- harina
- 1 calabacín grande,

Preparación:

Paso 1

yo siempre tengo una salsa para acompañar