

Stek w pieprzu grubo mielonym



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

stek wołowy	4 szt
roztarty czosnek	2 zębki
oliwa	2 łyżki
koniak	60 ml
białe wino	125 ml
bulion wołowy	125 ml
lekko rozgniecione ziarna zielonego pieprzu	2 łyżki
kwaśna śmietana	250 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek wymieszać z 1 łyżką oliwy z oliwek. Powstałą marynatą natrzeć steiki z obu stron, a następnie obtoczyć w grubo mielonym czarnym pieprzu Prymat i odstawić na 15 minut. Pozostałą oliwę rozgrzać na patelni i usmażyć na niej steiki wedle własnych upodobań (pamiętajmy, że krwisty stek otrzymamy wysmażając mięso po 1 minucie z każdej ze stron, wersję „medium” po 2-3 minutach, a stek „well done” uzyskamy po 5-6 minutach smażenia każdej ze stron). Usmażone steiki zdjąć z patelni, szczelnie owinąć folią aluminiową i odstawić.

W międzyczasie przygotować sos: do tłuszczu pozostałego ze smażenia dodać koniak i wino, wymieszać. Następnie dodać bulion, śmietanę oraz zielony pieprz i gotować do momentu zgęstnienia sosu.

Steiki podawać z aromatycznym sosem oraz ugotowanymi na parze ziemniakami lub bukietem sałat.