befsztyk z kaparami

IZABELA28

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

polędwica wołowa	20 dag
masło	2 łyżki
olej	2 łyżki
wino białe wytrawne	1/2 szklanki
sól	
rozmaryn	2 gałązki
cukinia	1 szt.
Pieprz zielony ziarnisty Prymat	1 łyżka
kapary	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwicę pokrój na dwie porcje. Delikatnie rozbij ją tłuczkiem do mięsa. Mięso posyp solą i pieprzem. Na patelnię wrzuć 2 łyżki masła, dolej 2 łyżki oleju. Rozgrzej mocno tłuszcz, ułóż na nim plastry polędwicy i smaż z każdej strony po minucie. Mięso powinno być lekko krwiste. Zdejmij patelnie z ognia, befsztyki połóż na talerzu, przykryj drugim, by nie wystygły.
Na tę samą patelnię wlej wino, doprowadź do wrzenia. Posyp solą, dodaj osączony z zalewy pieprz. Sos gotuj kilka minut na wolnym ogniu, by trochę zgęstniał. Następnie włóż do gorącego sosu polędwice, powoli zagotuj i odstaw pod przykryciem.
Cukinię umyj, ale jej nie obieraj. Pokrój ją karbowanym nożem wzdłuż na cienkie paski. W garnku zagrzej litr wody z połową łyżeczki soli. Wrzuć paski cukinii do wrzątku na 2 minuty, wyjmij i zalej zimną wodą z dodatkiem kostek lodu. Paskami owiń befsztyki, polej sosem tak, by duża ilość pieprzu pozostała na befsztyku.