Stek w pieprzu grubo mielonym

ROBERT_SOWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

stek wołowy	4 sztuki
czosnek	2 ząbki
oliwa	2 łyżki
koniak	60 mililitrów
białe wino	125 mililitrów
bulion wołowy	125 mililitrów
Ziele angielskie mielone Prymat	2 łyżki
śmietana 18%	250 mililitrów
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	
Pieprz zielony ziarnisty Prymat	kilka ziaren

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgnieciony czosnek wymieszać z 1 łyżką oliwy z oliwek. Powstałą marynatą natrzeć steki z obu stron, a następnie obtoczyć w pieprzu czarnym grubo mielony i odstawić na 15 minut.
Pozostałą oliwę rozgrzać na patelni i usmażyć na niej steki według 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 steki zdjąć z patelni, szczelnie owinąć folią aluminiową i odstawić.
Przygotowanie sosu: Do tłuszczu pozostałego ze smażenia mięsa, dodać koniak i wino, wymieszać. Następnie dodać bulion, śmietanę oraz zielony pieprz i gotować do momentu zgęstnienia sosu.
Steki podawać z aromatycznym sosem oraz ugotowanymi na parze ziemniakami lub bukietem sałat.