

Steki wieprzowe na „dziko\”



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	4 plastry
oliwa	4 łyżki
masło	3 łyżki
sól	1 szczypta
madera	6 łyżek
rosół z kury Kucharek	0,25 szklanki
Owoc jałowca cały Prymat	kilka szt. rozgniecionych
Pieprz czarny mielony Prymat	0,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos: 6 łyżek madery, 1/4 szklanki bulionu z kostki KUCHAREK, sól, pieprz czarny mielony Prymat. Mięso opłukać, osuszyć, zbić tłuczkiem, natrzeć każdy stek z obu stron pieprzem, jałowcem oraz solą i pozostawić na 2-3 godz. w lodówce. Następnie rozgrzać na patelni oliwę z masłem i smażyć steki z każdej strony na rumiano. Po zdjęciu z patelni, steki należy przechować w cieple, a na patelnię wlać maderę i bulion. Zagotować, doprawić pieprzem i solą. Steki podawać polane sosem z dodatkiem buraczków lub czerwonej kapusty