

Befsztiki w glazurze



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica wołowa	60 dag
olej	2 łyżki
sól	- -
starty chrzan	3 łyżki
sos sojowy	2 łyżki
winiak	2 łyżki
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	- -
galaretka z czerwonej porzeczki	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować glazurę: podgrzać galaretkę porzeczkową, dodać chrzan, sos sojowy oraz winiak i dokładnie wymieszać.

Mięso umyć, osuszyć, oczyścić z błon, pokroić na 4 plastry, ugnieść lekko dłońmi, brzegi naciąć ostrym nożem. Befsztiki posmarować olejem, oprószyć pieprzem Prymat i wstawić do lodówki na 1 godz. Po wyjęciu z lodówki ułożyć na ruszcie, wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 220 st. C i opiec z obu stron. Następnie posmarować glazurą i piec nadal, aż utworzy się brązowa, lśniąca skórka.

Podawać polane resztą glazury z frytkami i sałatką.