

befszyk w czerwonym winie



IRMINA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

200ml czerwonego wytrawnego wina

4 małe cebule

sól i pieprz

połędwica wołowa

4 befszyki

olej

4 łyżki

masło klarowane

4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule obrać, pokroić w pół plasterki, pieprz zemleć. Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem i smażyć każdy befszyk 2 min z każdej strony na połowie mocno rozgrzanego oleju. Następnie przełożyć na talerz, a na patelni rozgrzać 2 łyżki masła i dosmażyć befszyki z obu stron: 2 min, jeśli mają być mocno krwiste, 6 min gdy chcemy z wierzchu przypieczone, ale w środku różowe, lub 8 min jeśli mają być wysmażone. Przełożyć na ogrzane talerze, oprószyć solą, pieprzem i wstawić na kilka minut do lekko rozgrzanego piekarnika, by „odpoczęły”. Na reszcie oleju przesmażyć cebulę, wlać wino, zagotować i energicznie ubijając trzepaczką, dodawać po kawałku pozostałe (schłodzone) masło. Przyprawić sos do smaku solą i pieprzem. Polać nim gorące befszyki i od razu podawać.