Doradca Smaku VIII: Stek wołowy w sosie winnym, odc. 6

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników	
antrykot wołowy	2 szt. (około 500 g)
szalotka	2 szt.
czosnek	2 ząbki
pieczarki	200 g
masło	2 łyżki
wino czerwone wytrawne	300 ml
cukier	1 szczypta
migdały	100 g
Musztarda miodowa Prymat	2 łyżki
oliwa	2 łyżki
botwinka	kilka liści (do dekoracji)

Do smaku

Pieprz czarny grubo mielony Prymat

tymianek

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz czarny ziarnisty Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Sos:
Szalotki, czosnek i pieczarki kroimy w grubą kostkę. Na patelni rozgrzewamy odrobinę masła i przekładamy pokrojone warzywa (w takiej kolejności, w jakiej je kroiliśmy). Chwilę podsmażamy, a następnie doprawiamy solą, pieprzem i tymiankiem.

KROK 2 Wlewamy czerwone wino (wszystkie składniki muszą być nim dokładnie pokryte). Do sosu dodajemy szczyptę cukru oraz łyżkę masła i mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji.

KROK 3 Na suchą patelnię wsypujemy migdały i prażymy do zrumienienia.

KROK 4 2 centymetrowe plastry antrykotu doprawiamy solą i grubo mielonym pieprzem, smarujemy z obu stron oliwą. Smażymy na mocno rozgrzanej patelni grillowej po 3−4 minuty z każdej strony.

KROK 5 Steki przekładamy na talerz. Obok wykładamy przygotowany sos i musztardę miodową. Dekorujemy liśćmi botwinki i uprażonymi migdałami.