

Stek wieprzowy w sosie serowym



MARTALOBOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

musztarda	2 łyżki
ser pleśniowy	200 g
śmietana	250 ml
wino białe wytrawne	100 ml
schab	4 (steki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Olej mieszamy z musztardą i tymiankiem. Mięso oprószamy solą i pieprzem. Wkładamy do naczynia i zalewamy przygotowaną wcześniej mieszanką, przykrywamy i odstawiamy na 3 h do lodówki.

Wino wlewamy do ustawionego na ogniu garnka, odparowujemy do połowy. Wlewamy śmietanę i znowu odparowujemy płyn do połowy. Dodajemy pokrojony w kostkę ser, zdejmujemy garnek z ognia i mieszamy sos łyżką, aż do rozpuszczenia sera. Steki grillujemy lub pieczemy w piekarniku. Podajemy z sosem.