
Stek po francusku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3558 razy.

Przepis samego Courtine'a na Steak au Poivre, czyli Pepper Steak po francusku (prostszy z dwu podanych przez niego):

1 polfuntowy stek z poledwicy na osobe maslo i oliwa z oliwek filizanka bialego wina grubo pokruszony pieprz - kilkanascie ziarenek sol Mieso obtaczamy w pieprzu. Maslo i oliwe rozgrzewamy na patelni. Gdy bardzo gorace smazymy mieso. Odkladamy na chwile w cieple miejsce. Na goraca patelnie wlewamy wino, miesamy az sporo odparuje i zacznie powstawac lekki sosik. Dorzucamy jeszcze kilka kawaleczkow masla, zeby sie stopilo i mieszamy. Przyprawiamy do smaku sola i podajemy stek polany sosem.

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Wladyslaw Los)