Befsztyk w winie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3217 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

2 duze rostbefy z koscia,

4 duze czerwone papryki,

500 g pieczarek,

1 por,

100 ml bialego wytrawnego wina,

50 g masla,

4 zabki czosnku,

sok z 1 cytryny,

1/2 peczka zielonej pietruszki,

sol.

1. Mieso umyc, odkroic kosci, zbic tluczkiem z obu stron i przekroic kazdy na 2

czesci. Skropic sokiem z cytryny i odstawic na 10 min.

2. Papryki umyc, osuszyc i upiec w piekarniku. Zdjac skorki, oczyscic z nasion

i przekroic na 8 czesci.

3. Pieczarki obrac, umyc i pokroic na cwiartki. Por przekroic wzdluz, dokladnie

umyc i pokroic w paseczki. Zielona pietruszke oplukac i drobno posiekac.

Czosnek obrac i posiekac.

4. W garnku roztopic maslo, wrzucic pokrojony por i dusic 2 min. Dodac pieczarki, czosnek i zielona pietruszke. Posolic, wymieszac, przykryc i dusic na

malym ogniu jeszcze 2 min. Rozgrzac ruszt, wlozyc mieso i upiec z obu stron

(ok. 4 min).

5. Na duzej patelni ulozyc papryki i osolic. Na papryce polozyc podpieczone

mieso, zalac winem i dusic pod przykryciem 5 min. Befsztyki posolic, polozyc

na nich pieczarki z porami. Gotowac bez przykrycia tak dlugo, az sos zgestnieje.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 52.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)