
Befsztyk w winie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3094 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

2 duże rostbefy z kością,

4 duże czerwone papryki,

500 g pieczarek,

1 por,

100 ml białego wytrawnego wina,

50 g masła,

4 ząbki czosnku,

sok z 1 cytryny,

1/2 paczka zielonej pietruszki,

sol.

1. Mieso umyć, odkroić kości, zbici tłuczkiem z obu stron i przekroić każdy na 2 części. Skropić sokiem z cytryny i odstawić na 10 min.

2. Papryki umyć, osuszyć i upiec w piekarniku. Zdjąć skórki, oczyścić z nasion i przekroić na 8 części.

3. Pieczarki obrać, umyć i pokroić na ćwiartki. Por przekroić wzdłuż, dokładnie umyć i pokroić w paseczki. Zielona pietruszka opłukać i drobno posiekać.

Czosnek obrać i posiekać.

4. W garnku roztopić masło, wrzucić pokrojony por i dusić 2 min. Dodać pieczarki, czosnek i zieloną pietruszkę. Posolic, wymieszać, przykryć i dusić na

małym ogniu jeszcze 2 min. Rozgrzać ruszt, włożyć mięso i upiec z obu stron

(ok. 4 min).

5. Na dużej patelni ułożyć papryki i osolic. Na papryce położyć podpieczone mięso, zalać winem i dusić pod przykryciem 5 min. Befsztyki posolic, położyć na nich pieczarki z porami. Gotować bez przykrycia tak długo, aż sos zgęstnieje.

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

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