Бифтек со сос од бибер во зрна

За бифтекот е комплимент тоа што се измислени голем број сосови кои се комбинираат со овој крал на месото... Сосот од бибер во зрна е богат кремест сос со бибер кој дава карактеристичен вкус...

Состојки:
- 2 порции бифтек
- 85 милилитри полномасна павлака
- 1 коцка за телешка супа
- Малку бело вино
- Малку жешка вода
- 1 кафена лажичка дробен бибер
- Пропржени компири
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

За да започнете со правењето на сосот, полека загрејте ја павлаката на оган и во неа искршете ја на парчиња коцката за телешка супа. Целата коцка за супа ќе ни даде силен вкус на телешко.

Можеби ќе сакате да ставите половина или две третини.

Кога овие состојки ќе се измешаат, сипете малку бело вино и жешка вода. Продолжете да мешате на оган.

Потоа ставете ги зрната бибер. Нив претходно ги издробивме.

Некои се цели, но повеќето се искршени или на мали парченца.

Сакаме да го ослободиме нивниот вкус, но исто така да имаме и цели зрна за презентацијата на крај. Измешајте... Запомнете, ова сепак е сос со бибер во зрна.

Добро загрејте го сосот додека да се згусне и потемни... Можете да го контролирате вкусот и густината на сосот со додавање вода… Ако сакате, слободно ставете и сенф.

Чекор 2

Зачинете го бифтекот со маслиново масло, сол и бибер и изпечете го во грил тавата…

Повремено превртувајте го... Испечете го по вкус... Нам ни се допаѓа кога е малку розев во средината.

Чекор 3
Време е за сервирање: Стевете го бифтекот во чинија. Прелијте го со сос...

Исто така направивме и тенок чипс од компири.

Ставете дополнителна количина сос на работ од чинијата и ставете неколку листа магдонос како завршен гарнир! И готово!

Совет
Обидете се да го додадете бифтекот во сосот при крајот на подготовката за да се измешаат соковите од месото и сосот …

Пробајте го рецептот и со црвен и зелен бибер за да добиете различен вкус и боја… Сосот од бибер во зрна исто така одлично оди и со пилешко и свинско месо како замена!

Користени производи:

Грил тава

Тава за пржење

delimano

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk