



Италијански Биф сендвич

Фичо ќе прави Италијански Биф сендвич, или сендвич со говедско, на класичен италијански начин.



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **2 до 3 часа**

Состојки:

- 1,5 кг говедско од плешка
- коцка говедска супа
- 5 чешниња лук
- 1 лажица оригано
- ½ лажиче црн пипер
- 2 лажици црвен пипер
- 1/2 лажиче сол
- 2 лажици буковец
- 1 лажица кромид во прав
- 1/2 лажичка густин
- 2 зелени пиперки
- 100 грама кашкавал
- француски леб

Чекор 1

Говедското месо премачкајте го со Ворчестер сос. Лукот и маслиновото масло блендирајте ги додека не се спојат и прелијте го месото со смесата. Потоа зачинете со оригано, црн бибер, црвен пипер, сол, буковец и кромид во прав. Убаво втријте ги зачините во месото.

Чекор 2

Залејте го со 500 милилитри говедски бујон од коцка, но внимавајте да го залеете од страна за да не ги измиете зачините. Поклопете со капак и печете во загреана рерна околу 30 минути. Потоа извадете го капакот и печете уште час и половина.

Проверувајте го од време на време. Кога ќе се засуши, превртете го на друга страна, или прелијте го со течноста. Не дозволувајте да стане суво. Кога ќе биде готово, префрлете го во друг сад да се олади.

Чекор 3

Исечкајте две зелени пиперки на ленти. Течноста од месото ставете ја на рингла, додадете ги пиперките, додадете Ворчестер сос и оставете да проврие. Постојано мешајте. Извадете ги пиперките, ако сосот е редок, додадете густин и мешајте додека не добиете сос.

Чекор 4

Откако месото е веќе оладено, исечете го на најтенки парчиња, ставете ги во сосот и оставете ги да провријат.



Чекор 5

Земете го багетот, исечете го на половина по должина и ставете рендан кашкавал, врз него пиперките, месото, па малку од сосот.

Совет

Одлична идеја е месото да го подготвите одвечер, па наутро само да го „спакувате“ сендвичот и да го имате најдобриот појадок во канцеларија.

Користени производи:



Тава за пржење



Овална Ростер



Рачен Блендер



Нож Шеф



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