

ANIA STARMACH

Steki z prawdziwkami

Co kupić?

- 2 steki z polędwicy wołowej (po 150 g każdy)
- 4 podgotowane ziemniaki
- 300g prawdziwków
- 100ml białego wina
- 150ml śmietany kremówki
- 2 gałązki rozmarynu
- 2 gałązki tymianku
- 1 mała cebula
- 1 ząbek czosnku
- olej lub masło klarowane
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Mięso obsyp solą i pieprzem, smaż na patelni z niewielką ilością oleju lub masła klarowanego, około 2–3 minut z każdej strony (zależy, jaki stopień wysmażenia chcesz osiągnąć).
2. Po tym czasie daj mięsu odpocząć, przykrywając go kawałkiem folii aluminiowej.
3. Na patelnię po stekach wlej odrobinę oliwy, dodaj posiekany czosnek, cebulę, przyprawy oraz prawdziwki pokrojone w grubą kostkę.
4. Smaż około minuty. Dodaj wino, gotuj przez chwilę. Gdy wino zmniejszy swoją objętość, dodaj śmietankę. Zagotuj, dopraw do smaku.
5. Ziemniaki podpiecz na patelni grillowej. Gotowe steki podawaj z ziemniakami i sosem grzybowym.