

detkityumen.ru

Стейк акулы



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

- ☐ стейк акулы
- ☐ специи (лимонная приправа для рыбы, мускатный орех)

Для соуса:

- ☐ фундук
- ☐ яичный желток
- ☐ оливковое масло
- ☐ чеснок
- ☐ горчица, сметана
- ☐ немного воды

Приготовление:

1. Перед приготовлением стейки нужно вымочить в воде с уксусом или лимонным соком
2. Мясо можно немного отбить, но оно и без этого получается очень очень мягким
3. Обжариваем на сковороде со специями
4. Смешиваем в блендере яичный желток, орехи, чеснок
5. Добавляем в эту массу оливковое масло, сметану, немного горчицы (я перестаралась, и получился больше вкус горчицы, чем орехов)
6. Разбавляем водой, если получилось сильно густо

27.08.2018

[mahan95](#)

