

detkityumen.ru

Стейк как в ресторане!



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе говядины 0,5 кг.

Черный перец горошком 1 ст./л.

Сливки 100 мл.

Горчица 1 ст./л.

Мясной бульон 100 мл.

Сливочное масло 2 ст./л.

Соль по вкусу.

Мука по вкусу.

Приготовление:

Это блюдо является классикой, доставляющей огромное удовольствие любителям мяса. Тонкий кусок говядины, используемый в качестве основного ингредиента, подается со сливочным кремообразным соусом, что придает блюду особенную пикантность. Только соус, приготовленный со сливками и горчицей, раскрывает французское происхождение этого рецепта. Это блюдо просто в приготовлении, поэтому следуя нашим инструкциям, вы получите восхитительный результат. Можно приготовить его слабой прожарки с кровью, что позволяет вам насладиться этим блюдом в полной мере, но если вы не любитель сырого мяса, то рекомендуем хотя бы оставить его розовым.

Как приготовить,смотрите по ссылке здесь. [Ссылка](#)

28.07.2020

[alexa1982](#)

