

ستيك مع صلصة الفطر

المكونات

- قطعة لحم ستيك (سيرلوين أو ريب آي).
- ملح وفلفل أسود.
- ملعقة زيت أو زبدة.

طريقة التحضير

- 1 نتبل الستيك بالملح والفلفل.
- 2 نسخن الزيت أو الزبدة في مقلاة على نار متوسطة-عالية.
- 3 نشويه على الشواية أو في مقلاة.
- 4 نطهي الستيك 3-4 دقائق لكل جهة (حسب درجة الاستواء).
- 5 نرفعه ونتركه يرتاح قليلاً.
- 6 في نفس المقلاة نضيف الزبدة.
- 7 نضيف المشروم صوص ونقلبه حتى يذبل.
- 8 نتبل بالملح والفلفل.
- 9 نتركه يغلي خفيفاً 2-3 دقائق حتى يتكاثف.
- 10 نسكب صوص المشروم فوق الستيك.
- 11 نقدّم مع بطاطس مقلية أو مهروسة أو أرز.



صلصة
الفطر

وقت الطهي
25 دقيقة

يكفي لـ
4 أشخاص

