

PIECZEŃ Z ANTRYKOTU

SKŁADNIKI:

1 kg antrykotu
2-3 łyżki musztardy francuskiej
pieprz
pieprz cayenne
papryka ostra w proszku
cukier
sól
olej rzepakowy
1 cebula
1 główka czosnku
2-3 marchewki
2-3 łodygi selera naciowego
kilka suszonych borowików
1-2 łyżeczki mąki
1-2 łyżki masła
2-3 łyżki sosu Worcestershire
kilka łyżek czerwonego wina
kilka łyżek posiekanej natki pietruszki

PRZYGOTOWANIE:

- 1.** Antrykot posmarować musztardą, posypać przyprawami i poleć olejem. Ułożyć na patelni żeliwnej razem z obranymi i pokrojonymi na kawałki warzywami (główki czosnku i cebuli nie trzeba obierać, wystarczy je przekroić na pół).
- 2.** Składniki poleć olejem. Całość położyć na grill i piec, aż osiągnie preferowany stopień wysmażenia (w tym celu należy użyć sondy termicznej: mięso krwiste: temp. 50-54°C, półkrwiste: temp. 54-57°C, średnio wysmażone: temp. 57-60°C, well done: temp. powyżej 65°C). Grzyby namoczyć w wodzie.
- 3.** Mięso i warzywa wyjąć z patelni. Pozostały w naczyniu sos zlać do miseczki. Patelnię ponownie wyłożyć na grill. Dodać masło, mąkę i odrobinę zgrillowanego wcześniej czosnku. Smażyć, aż zasmażka zyska złocisty kolor. Wrzucić posiekane grzyby. Dodać zachowany sos, sos Worcestershire, odrobinę wody z moczenia grzybów i wino. Chwilę podgrzewać, by sos zgęstniał. Całość posypać posiekaną natką pietruszki i pieprzem.
- 4.** Mięso pokroić w plastry. Oprószyć solą i pieprzem. Serwować z sosem i warzywami.