

GRILLOWANY TOMAHAWK ZE SMAŻONYMI KURKAMI

SKŁADNIKI:

1 tomahawk z antrykotu Sokołów
sól i pieprz
1-2 ząbki czosnku
3-4 gałązki rozmarynu
oliwa z oliwek
5-6 łyżek masła
2 szalotki
400 g kurek
100 ml białego wina
tymianek

PRZYGOTOWANIE:

1. Stek oprószyć solą i posmarować oliwą z oliwek. Smażyć na mocno rozgrzanym grillu z obu stron po 2 minuty, od czasu do czasu smarując go za pomocą gałązki rozmarynu oliwą z oliwek. Następnie mięso położyć w mniej rozgrzanej części grilla i dopiekać przez kolejne kilka minut.
2. Na patelni rozgrzać 3 łyżki masła i podsmażyć posiekaną szalotkę. Dodać oczyszczone kurki i smażyć przez chwilę na dużym ogniu. Podlać winem i dodać tymianek. Gdy wino odparuje, patelnię zdjąć z ognia, dodać jeszcze 2-3 łyżki masła, wymieszać i doprawić solą oraz pieprzem.
3. Tomahawk zdjąć z grilla. Doprawić solą i pieprzem, po czym natrzeć czosnkiem. Odstawić na chwilę, by mięso odpoczęło. Gotowy stek podawać ze smażonymi kurkami.

