



STEK Z KRZYŻOWEJ Z SOSEM POROWYM

SKŁADNIKI:

dwa steki z krzyżowej Uczta Qulinarna
1 por
200 ml śmietany 36%
sól, świeżo mielony pieprz
3-4 łyżki masła klarowanego lub tłuszczu roślinnego do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

1. Przyrządzić sos: por podzielić na dwie części, zieloną przekroić wzdłuż i pociąć w drobne paseczki. Na rozgrzaną patelnię wylać odrobinę masła klarowanego lub tłuszczu roślinnego. Następnie dodać drobno pokrojony por i smażyć przez chwilę. Oprószyć solą i poddusić. Gdy por zmięknie, dolać śmietankę i gotować na wolnym ogniu. Po zredukowaniu o połowę objętości sos doprawić solą i pieprzem.
2. Steki z krzyżowej oprószyć solą i świeżo mielonym pieprzem. Wyłożyć na gorącą patelnię z niewielką ilością masła klarowanego lub oleju roślinnego. Gdy mięso się zrumieni na złotobrazowy kolor, przełożyć na drugą stronę. Dokładnie obsmażone mięso wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180°C na 6-8 minut (stek powinien mieć wewnątrz temperaturę około 56°C). Białą część pora pokroić na 8-10 plastrów o grubości 7 mm, po czym oprószyć solą i pieprzem. Smażyć na tłuszczu pozostałym po obsmażeniu steków.
3. Po wyjęciu z piekarnika wołowinę odstawić na chwilę, by „odpoczęła” (dzięki temu wyrówna się temperatura na zewnątrz i wewnątrz mięsa). Na talerz wylać niewielką ilość sosu porowego, a następnie ułożyć kawałki smażonego pora. Całość przykryć stekiem.