

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/11633>

Stek z połównicy wołowej z sosem rakowym

ID przepisu: 11633 / 216

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/11633>

Kraj pochodzenia: Kuchnia polska

Połędwica wołowa firmy Gzella 600g

- olej 1 łyżka
- masło 1, 5 łyżki
- cebula 1 mała szt.
- mąka 1 łyżka
- wino białe półwytrawne 1 szklanka
- szyjki rakowe 100g
- słodka śmietanka 100ml
- sól, pieprz, papryka słodka do smaku
- raki gotowane 4 szt.

Wykonanie:

Połędwicę oczyścić z błony i wyporcjować trzy równe steki. Każdy lekko spłaszczyć ręką (nie tłuczkiem), natłuścić odrobiną oleju i usmażyć na grillu lub patelni grillowej według upodobań.

Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na maśle razem z szyjkami rakowymi. Dodać mąkę, następnie wszystko krótką chwilę podsmażyć. Później całość podlać zimnym winem i wymieszać. Gdyby sos zbyt gęstniał, dodać odrobinę wody. Dusić 10 minut na wolnym ogniu często mieszając. Na koniec dodać śmietankę oraz przyprawę. Sos zmiksować blenderem.

Gotowe steki wyłożyć na talerze i połączyć gorącym sosem. Udekorować ugotowanymi w całości rakami oraz gałązkami koperku.

Smacznego!

Po więcej regionalnych przepisów zapraszamy na www.smakiregionu.pl !

Aktywacja: 30/06/16 13:03, odsłony: 1035