

Stek z jabłkami, boczkiem i cebulą

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- calvados - 8 łyżka(i)
- miód - 1 łyżka(i)
- polędwica wołowa - 20 dag
- jabłko - 50 dag

Etapy przyrządzania:

1. Miód utrzeć z kalvadosem, solą oraz pieprzem. Posmarować mieszanką plastry polędwicy, odłożyć pod przykryciem na godzinę. Jabłka podzielić na cząstki, usunąć gniazda nasienne. Obrać cebulę, podzielić na ósemki. Przepołować plasterki boczku, dobrze wysmażyć na patelni. Zdjąć, na wytopionym tłuszczu podsmażyć jabłka i cebulę. Podlać sokiem jabłkowym, dusić 5 minut. Mięso osuszyć (marynatę zachować), smażyć po 4 minuty z każdej strony na rozgrzanym tłuszczu. Sos ze smażenia podprawić mąką wymieszaną ze śmietaną, krótko zagotować. Doprawić marynatą, włożyć jabłka z boczkiem i cebulą, podgrzać. Posypać steki solą i pieprzem.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.