

BIFTER S PAPROM - PEPPER STEAK



Srednje zahtjevan



45 minuta



4

SASTOJCI:

- 4 juneća filea
- sol
- biljno ulje
- maslac
- 2 žlice trobojnog papra u zrnu
- 1 manji shallot
- 0,25dcl konjaka
- 3 žlice zelenog papra u zrnu
- 1 šalica vrhnja za kuhanje

- 1,5 šalice junećeg temeljca

- krumpir

POSTUPAK

Biftek izrežite na deblje odreske, posolite. Meso neka bude na sobnoj temperaturi sat vremena prije početka pripreme. U zatvorenoj vrećici krupno zdrobite papar u zrnju. Istresite ga na tanjur pa svaki odrezak jednom stranom snažnije uronite u drobljeni začini. Okrenite odrezak i još malo prstima utisnite papar u meso.

Dobar tek ti želi [Maxyama!](#)

Ogulite krumpir, narežite na četvrtine i skuhaite na pola u slanoj vodi.

Zagrijte pećnicu na 180°. Namažite s malo maslaca posudu za pećnicu. Ocijedite krumpir pa ga stavite u posudu za pečenje i blago pošpricajte uljem. Pecite 20-30minuta dok krumpir ne porumeni.

Na vreloj masnoći (ekstremno vruća tava) pecite prvo "čistu" stranu odreska. Okrenite odreske na papar stranu i odmah ubacite kocku maslaca, kako bi spriječili da papar zagori. Odreske kratko pecite i s bočne strane. Izvadite ih na stranu, idealno na čeličnu mrežu neka odstoje dok ne završite umak.

Na ostatak masnoće (ako fali, slobodno dodajte kockicu maslaca) dodajte sjeckani luk, malo posolite. Kratko sotirajte pa dodajte zeleni papar u zrnju. Promiješajte pa flambirajte sve konjakom. Kada alkohol ispari, dodajte temeljac, promiješajte i kuhajte sve zajedno u pola ne reducira. Ulijte vrhnje, promiješajte, pokupite sve ostatke po tavi ne bi li se ukomponirali u ovaj kremasti umak.

Poslužite biftek s paprom na umaku i s pečenim krumpirom. Ovaj put nisam imala salatu, ali su odlično poslužile i klice koje sam imala u frižideru.

Umjesto zelenog papra, možete koristiti i običan crni papar u zrnju.