

استیک با سس قارچ

روش تهیه این غذا بسیار ساده بوده و در مدت زمان کوتاهی نیز آماده می‌شود.



روش تهیه این غذا بسیار ساده بوده و در مدت زمان کوتاهی نیز آماده می‌شود.

مواد لازم:

گوشت استیک: دو تکه

لفل دلمه‌ای قرمز: یک عدد

قارچ ورقه‌ای: 400 گرم

پیاز: یک عدد

روغن زیتون: یک پیمانه

خامه: یک پیمانه

نمک، فلفل سیاه، آویشن: به میزان لازم

طرز تهیه:

* گوشت استیک را داخل تابه قرار دهید و نصف پیمانه روغن زیتون را روی آن بریزید.

* تابه را به روی آتش بسیار ملایم قرار دهید. بعد از اینکه هر دو طرف گوشت استیک کاملاً پخته و طلایی شد، به آن مقداری نمک اضافه نمایید.

* پیاز را خرد کرده و با روغن زیتون باقی مانده تفت دهید. بعد از اینکه پیاز سبک شد، قارچ و سپس فلفل دلمه‌ای خرد شده را بیفزایید؛ تا زمانی که قارچ کاملاً طلایی شود صبر کنید.

* سپس، نمک، فلفل سیاه، آویشن و خامه را اضافه کنید و اجاق را خاموش نمایید.

* گوشت‌ها را داخل ظرف مناسب بچینید، روی آن از مخلوط فوق بریزید و سرو کنید.