

BIFTEK U ZELENOM PAPRU

- 4 bifteka
- 2 žlice krupno mljevenog crnog ili raznobojnog papara
- 2 žlice zelenog papra
- pola decilitra Martella (osim njega u obzir dolaze i svi drugi konjaci, vinjaci i viskiji)
- 5 dkg masla
- 2 žlice Worchestera
- 1 žlica senfa
- 1 dcl vrhnja za kuhanje
- gotovi umak za ugodnost - Podravka (tako je u receptu, a evo moj savjet - jedan restoran u blizini mog bivšeg radnog mjesta kupovao je ogromne količine juhe od pamidora u vrećici. Nikad nisam znala pravi razlog, a često bih se pitala zašto tako puno gostiju kod njih naručuje "umjetnu juvu od pamiroda". Tajna je da oni juhu koriste za spremanje umaka, posebno ovih sa zelenim paprom i sličnih gustih umaka, pa sam i ja to od njih pokupila)

Biftek je potrebno prije pečenja namazati krupno mljevenim crnim paprom. Ja imam jedan prastari mlinac koji krupno melje, pa ga koristim samo u ovim prilikama kad mi je potreban krupno samljevani papar (da nije ovog jela mlinac bi već davno završio u smeću). Krupno mljevani papar dobro utapkajte u biftek sa svih strana.

Na malo masla koje se dobro ugrijalo na roštilj tavi ispecite bifteke sa svih strana. Biftek je najmekši i najlipši dio mesa tako da će vam za pečenje bifteka trebati manje od pet minuta sa jedne i sa druge strane. Kad je biftek gotov prelijte ga Martellom i zapalite. Tada bifteke posolite, zamotajte u alu foliju i neka odleži par minuta.

Za to vrijeme napravite toč za preliti biftek. U masnoću koja je ostala u tavi dodajte 2 žlice zelenog papra od kojeg dio zgnječite malo da pusti intenzivniji miris, 1 kućarin senfa, 2 kućarina Worchestera (dobro ga promućkajte prije upotrebe), 1 dcl skuhanog pamidora, malo bilog vina, pa sve skupa prokuhajte otprilike pet, šest minuta. Na kraju dodajte toč što ga je pustilo meso, još pinku masla, vrhnje za kuhanje i bićerin Martella ili nekog viskija. Biftek izvadite iz folije, stavite na pijat i prelijte sa umakom. Ja sam ovo poslužila uz krompir iz pećnice, a odličan izbor je i lešo povrće.



PHOTO BY GASTRODIVA