

Muschi de vita cu piper si sos bordelaise



Ingrediente

Ceapa rosie
Cimbru uscat
Muschi de vita - 250 de grame
Rozmarin uscat
Vin rosu - 50 de mililitri
Amidon
Cartofi
Mango - 1 bucata
Piper
Otet balsamic
Ulei de masline
Unt - 1 lingura
Demi-glace - 1 lingura

50 de minute 1 portie Mediu

Mod de preparare



1. Amestecam piperul negru cu sarea. Se adauga rozmarinul tocat marunt. Se imprastie acest amestec pe masa de lucru. Se taie muschiul de vita felii de 3 cm grosime. Se trec feliile prin condimentele de pe masa.



2. Se incing 3 linguri de ulei intr-o tigaie. Se adauga carnea de vita. Se prajeste pe prima parte 4 minute, apoi se intoarce si se prajeste 3 minute si pe a doua parte (carnea va fi mediu facuta, adica ramane roz in centru. Mai bine facuta e gata in cinci minute.



3. Se pune vinul, ceapa, cimbrul, dafinul si piperul boabe intr-o craticioara la fiert. Se fierbe la foc mediu pana vinul scade aproape de tot (raman cam 2 linguri). Se adauga demi-glace si amidonul/faina dizolvata intr-o lingura de apa si se amesteca pana se dizolva complet si sosul ajunge la fierbere. Se fierbe 2 minute din acel moment. Se strecoara sosul si se pune pe foc mic. Se adauga in sos untul taiat cubulete, pe rand. Se gusta sosul de sare si se adauga daca e cazul. Se serveste muschiul cu piure de cartofi si stropit cu sosul bordelaise. Mango se feliaza, se stropeste cu o picatura otet balsamic si o picatura de ulei de masline. POFTA BUNA.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>