SALAMLI VE PEYNİRLİ DANA ANTRKOT

https://www.aytac.com.tr

8 parça toplam ağırlığı yaklaşık 450 g olan dana antrkot
Yarım su bardağı tuz ve çekilmiş tane karabiberle tatlandırılmış un (bulamak için)
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı sirke
8 küçük dilim AYTAÇ - DANA SALAM
Yarım su bardağı rendelenmiş parmesan ya da 8 küçük dilim gravyer peyniri

1 Fırının sıcaklığını 200 dereceye getirin.
2 Antrkotları dövün ve düzleştirin. Kenarlarına küçük çentikler atarak pişerken kıvrılmalarını önleyebilirsiniz.
3 Tatlandırılmış unu bir tabağa yayın.
4 Tereyağını zeytinyağıyla birlikte bir tavada kızdırın.
5 Antrkot dilimlerini hafifçe una bulayın, fazlasını silkeleyin.
6 Tereyağını köpürür köpürmez tavaya atın ve her iki yüzleri kahverengileşene kadar pişirin.
7 Etleri bir fırın tepsisine alın.
8 Sirkeyi tavaya ekleyin, 1-2 dakika boyunca dipteki artıkları bir tahta kaşıkla kazıyarak pişirin ve etlerin üzerine dökün.
9 Her et diliminin üzerine bir dilim AYTAÇ - DANA SALAM yerleştirin, bir kaşık parmesan veya 1 dilim gravyer peyniri koyun ve fırında peynirler eriyene kadar (5-7 dakika) pişirin.
10 Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:113832 • adı:Salamlı ve Peynirli Dana Antrkot • gönderen:Göksen • indirme tarihi:07.05.2024 - 12:02