KIRMIZI SOĞAN VE MANTARLI ANTRİKOT

3 adet orta boy kırmızı soğan
750 gr temizlenmiş dana antrkot
1 su bardağı üzüm sirkesi
4 yemek kaşığı margarin
1 er çay kaşığı tuz taze çekilmiş karabiber
300 gr mantar
1 su bardağı et suyu
1 yemek kaşığı mısır nişastası (2 çorba kaşığı suda eritilmiş)

Ön hazırlık olarak kırmızı soğanları ayıklayıp kalın dilimleyin. Mantarları nemli bir bezle silin.
Derin bir kaba halka soğanları ve onların da üzerine eti yerleştirin. Üzerine sirkeyi ve limon suyunu ilave edin. Eti her 20 dakikada bir alt üst ederek en az 3-4 saat serin bir yerde dinlendirin. Fırınınızı 180° C'ye getirip, ısıtın. Bir tavada margarini orta ateşte eritin. Yağ kızınca kaptaki soğanları tavaya aktarın. Sık sık karıştırarak soğanları birkaç dakika sote edin. Bir kaba aktarın. Aynı tavaya bu kez antrkotu koyup, ara sıra çevirerek, her tarafı iyice renk alıncaya kadar pişirin. Eti bütün olarak tavadan çıkartıp, tuzlayıp biberledikten sonra bir fırın tepsisine aktarın. Tepsiyi önceden 180°C'ye getirip ısıtılmış olan fırına sürüp, yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Bu arada tavadaki yağda mantarları, sularını bırakıp tekrar çekinceye kadar sote edin. Soğanlarla birlikte sirkeli ve mantarlı marinatı ve et suyunu tavaya ilave edip yarı yarıya çektirin. Bir tel süzgeçten süzdürerek küçük bir kaba aktarın. Mısır nişastası ile sosu karıştırarak bir taşım kaynatıp, bağlayın. Bağlanmış sosu tekrar soğan-mantar karışımına ilave edin.
Antrkotu dilimleyip, önceden ısıtılmış bir tabağa aktarın. Üzerine mantarlı ve soğanlı sosunu döküp, dilediğiniz garnitür ile sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:90468 • adı:Kırmızı Soğan ve Mantarlı Antrikot • gönderen:siyami13 • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:25