KREMALI ANTREKOT

1 kg antrekot (4 eşit servis dilimine ayrılmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
60 gr (1/2 su bardağı) tereyağı
1 büyük soğan (ince doğranmış)
1 büyük boy yeşil biber (çekirdekleri çıkarılmış ve dilimlenmiş)
1 taze kırmızı biber (çekirdekleri çıkarılmış ve dilimlenmiş)
2 tatlı kaşığı kırmızı biber
1/2 su bardağı acı krema

Biftekleri tuz biber serperek una bulayınız ve bir kenara koyunuz. Orta büyüklükte bir tavada tereyağının yarısını eritip, köpükleri kaybolunca soğanı, biberleri, kırmızı biberi ekleyiniz: 8-10 dakika, sık sık karıştırarak kızartınız. Başka bir tavada geri kalan tereyağını eritip, köpükleri kaybolunca biftekleri ekleyiniz ve altüst ederek 2 yada 3 dakika kızartınız.
Bir maşa ile biftekleri, ısıtılmış bir tabağa alarak üstlerine soğan karışımını yayınız ve sosu hazırlarken sıcak kalmasını sağlayınız. (Bunun için servis tabağını ısıtılmış fırının içine koyabilir yada tabağın üstünü alüminyum kağıdıyla sıkıca örtebilirsiniz.)
Biftekleri kızarttığınız tavaya kremayı ekledikten sonra 2 dakika daha devamlı karıştırarak pişiriniz.
Sosu bifteklerin üstüne döküp hemen servis ediniz.

Not: Biberli ve kremalı bir Alman yemeği olan kremalı antrekotun yanında haşlanmış taze patates ve yeşil salata ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:59289 • adı:Kremalı Antrekot • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:03.05.2024 - 03:30