MANTAR SOSLU DANA BONFİLE

4 adet dana bonfile
2 çay kaşığı margarin
2 diş ezilmiş sarmısak
250 gr ince dilimlenmiş shitake mantarı
1 çay kaşığı taze kıyılmış kekik
2 yemek kaşığı balzamik sirke
1 yemek kaşığı su
1 çay kaşığı soya sosu
1 yemek kaşığı taze kekik yaprakları
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Pişirme spreyi

Bonfileleri tuz ve karabiberin yarısı ile lezzetlendirelim. Büyük yapışmaz bir tavayı ısıtalım. Pişirme spreyi ile yağlayalım. Etleri tavaya atıp her iki tarafını da 3 dakika soteleyelim. Pişen etleri servis tabağına transfer edelim. Aynı tavayı ısıtıp içine sana klasik margarin ekleyelim ve yağı kızdıralım. İçine sarımsakları ekleyip sürekli karıştırarak 30 saniye soteleyelim. Ardından mantarları, kıyılmış kekikleri, kalan tuz ve karabiberi de ekleyip mantarlar yumuşayana kadar yaklaşık 3 dakika sık sık karıştırarak soteleyelim. Mantarların yumuşamasının ardından balzamik sirkeyi, suyu ve soya sosunu karıştıralım. 1 dakika sıvı buharlaşana kadar pişirelim. Mantar sosunu servis tabağına yerleştirilmiş bonfilelerin üzerine kaşık yardımıyla döküp taze kekik yapraklarıyla servis edelim.

© lezzetler.com tarif no:107868 • adı:Mantar Soslu Dana Bonfile • gönderen:BEYAZ BALİNA • indirme tarihi:01.05.2024 - 05:35