MANTAR SOSLU DANA FİLETOSU SOTE

2 adet (350 gramlık) bütün süt dana filetosu
1/2 su bardağı dilimlenmiş mantar
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
2 kahve fincanı rafine yağı
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan
1 kahve kaşığı kırmızıbiber
2 kahve fincanı taze krema
1/2 su bardağı Sos Krem

1) Filetoları tuz ve biberleyiniz.
2) Bir tavaya yağını koyup kızdırınız. Filetoları ilâve edip zaman zaman yağından kaşıkla alıp üzerine dökünüz.
3) Çevirerek orta ateşte veya fırında 10 dakika pişirip içindeki yağı dökünüz.
4) Tereyağını ilâve ederek filetoları tereyağında 1 dakika çevirerek kızartınız; servis yapacağınız tabağa çıkarınız.
5) Tavaya soğanı, sonra mantarı ilâve ederek 1 dakika kavurunuz.
6) Kırmızıbiberini ilâve ederek 2 dakika kaynatınız.
7) Kremayı ilâve edip 1-2 dakika kaynatarak, sosunu ayrı olarak filelerle servis yapınız.

Not: Filetoları masada dilimleyiniz.

© lezzetler.com tarif no:83805 • adı:Mantar Soslu Dana Filetosu Sote • gönderen:im • indirme tarihi:17.05.2024 - 07:00