

File minjon, sos vino i pecurke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** fileta
- **300 g** shii take pecurki
- **1** crveni luk
- **1/3 šolje** crnog vina
- **200 ml** bistre govee supe
- so
- biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Meso isecemo na 4 fileta. Oko 20 minuta pre nego što pocnemo da ga pecemo dobro posolimo i pobiberimo.

Istopimo oko 25 g putera. Kad se dovoljno zagrejavao, dinstamo sitno iseckan luk, dok postane staklast. Dodamo isecene pecurke, pa dinstamo još oko 5 minuta. Sipamo vino (ja sam koristila Shiraz, koji smo i pili uz jelo) i bistru supu, ostavimo da se polovina tecnosti ispari. Dodamo so i biber i oko 20 g putera. Promešamo i sos je gotov.

U drugom tiganju zagrejemo ostatak putera pa ispecemo filete. Zavisno od toga kako volite meso peceno, (mi volimo srednje) pecete ovako: 2 do 3 minuta malo peceno (rare), 4 do pet minuta za srednje (medium rare) i duže za dobro srednje peceno..... mada ovaj nacin ne odgovara baš filetu.

Ja sam uz ovo pravila grilovano povrce, koristeci, ljubicastu iobicnu šargarepu, witlof, crveni luk, 6 cenova belog luka, neocišćenog i narandžastu cveklu. Sve premazano medom sa limunom. Naslagati u tepsiju i peci na 220 stepeni C oko 20 minuta.

Kao drugi prilog servirala sam kolacice od krompir pirea sa nekim dodacima, a recept možete pogledati u spisku mojih recepta ovde.

Savet

Po neki put treba sebi priuštiti poneki komad i malo skupljeg mesa. A još kad to podelite sa gostima da i oni uživaju, je baš super.