

Biftek u sosu od šampinjona



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g bifteka
- 2 cena belog luka
- 300 g trapista
- 400 g šampinjona (sitnih)
- 200 g kisele pavlake
- veza svežeg peršuna
- biber
- so
- ulje

Priprema

Deo trapista iseci na štapice, a beli luk usitniti.

Bifteke zaciniti i špikovati (puniti) štapicima trapista i belim lukom. Peci bifteke.

Šampinjone zaciniti i dinstati. Kada tecnost ispari, dodati preostali trapist, pavlaku i sitno seceni peršun.

U ovaj sos, po želji i ukusu možete narendati muskantni orašcic.