



1

Говядину разрежьте на два стейка. Посолите, поперчите по вкусу, брызните маслом и оставьте мариноваться на 5-7 минут.



2

Приготовьте перечный соус. В ступке или при помощи скалки/ножа раздавите горошины перца (пару горошин оставьте для стейка). Лук мелко порубите.



3

Обжарьте лук на сковороде до золотистого цвета 2-3 минуты. Добавьте раздавленный перец. Если есть белое вино - добавьте 100 г. Готовьте 3 минуты на сильном огне. Влейте демигляс и готовьте еще 3 минуты.

Влейте половину сливок, убавьте огонь до среднего, прогрейте соус, но не кипятите. Когда соус достаточно загустеет, приправьте солью и снимите с огня.



4

Нарежьте произвольно свеклу, разогрейте в микроволновке 30-40 секунд.

Для пюре. Влейте в сотейник сливки, добавьте свеклу. Хорошо прогрейте. Измельчите в пюре с помощью блендера, добавьте сливочное масло. Посолите по вкусу. Пюре должно иметь сладко-соленый вкус.



5

На раскаленную сковороду влейте немного растительного масла и бросьте горошинку перца. Как только перец начнет шипеть в масле - сковорода готова для жарки.

Положите стейки на сковороду, слегка прижмите. Обжарьте с каждой стороны до нужной степени прожарки (см. подсказку).



6

Готовый стейк положите на тарелку, присыпьте перцем, солью и «дайте отдохнуть» 2-3 минуты перед подачей. Подавайте со свекольным пюре и перечным соусом.

Подсказка

Для степени прожарки rare – по 1,5 минуты с каждой стороны.

Для степени прожарки medium rare – по 2,5-3 минуты с каждой стороны.

Для степени прожарки well done – по 4,5-5 минут с каждой стороны.

При желании можно стейк довести до готовности в разогревом до 180 °С духовом шкафу 4-5 минут.