



АНТРЕКОТ

Наш самый частый и любимый ужин.

Покупаю в "Метро" в вакуумной упаковке
"яловичина для антрекоту".

Храню в нулевой камере не вынимая из упаковки.



В день приготовления, за пару часов вынимаю из упаковки, нарезаю на крупные стейки и смазываю оливковым маслом.

Иногда добавляю соус унаги или ворчестерширский соус.

Сковороду разогреваю хорошо и уже без масла (достаточно того, что уже на мясе) обжариваю одну сторону.

Переворачиваю, солю и перчу. Добавляю в сковороду кусочек сливочного масла и кладу на мясо придавленный зубчик чеснока и травы (тимьян в основном).

Если видите, что из мяса выходит сок - срочно

переворачивайте его! Будет не сочным!
Готовьте проверяя степень прожарки. Точное время не скажу - все зависит от размера куска и от ваших предпочтений.
Ни в коем случае не накрывайте крышкой и не оставляйте готовое мясо в сковороде!

Обычно в такому мясу делаем салат. Дети обожают **греческий**.



Посуда и приборы **Family Decor**.