



## ОПЯТЬ АНТРЕКОТ

У меня часто бывает, что я просто готовлю ужин, а под рукой фотоаппарат. Получаются аппетитные фото, а вот в рецепт это все облачить зачастую нет времени и желания. Поэтому время от времени у меня появляются такие фото-идеи ужина. Вроде ничего особенного, но деталями делюсь!



### Понадобится:

- антрекот (food works) - упаковка на 400-500 граммов
- шалфей - листья
- чеснок - 3-4 зубчика
- сливочное масло - 50 граммов
- груши - 2-3 штуки
- лук синий - 2 средние луковицы

### Приготовление:

Антрекот разрежь поперек на стейки высотой 1,5-2

сантиметра. Обмажь растительным маслом и оставь на столе на полчаса. Хорошо разогрей сковороду и на сильном огне обжарь мясо с обеих сторон (не добавляя масло). Теперь можно добавлять по кусочку сливочное масло, оно придаст золотистый цвет. Доведи мясо до нужной тебе готовности. За 5 минут до конца посоли мясо, выложи на каждый кусочек несколько зубчиков чеснока (очищенных и придавленных) и листики шалфея (розмарина или тимьяна). Ни в коем случае не накрывай крышкой.



Извлеки готовые стейки из сковороды, не очищая растопи в ней кусочек сливочного масла и обжарь нарезанный полукольцами лук, добавив щепотку сахара. На этой же сковороде обжарь кусочки груши. Посоли и поперчи лук и груши.

Готовые стейки поперчи и выложи на тарелку поверх лука, добавь грушу и съешь.