

Pardifileesteik kartulipüree, küpsetatud sibula ja seentega



Ettevalmistamine

1. Võtke pardilihasteik pakendist välja ja pange nahaga pool allapoole ettekuumutatud pannile. Küpsetage umbes 3 minutit, kuni nahk omandab kuld kollase värvi, seejärel keerake ümber ja küpsetage teiselt poolt samuti 3 minutit või kuni soovitud küpsuseni.
2. Puhastatud kartulid keetke soolaga maitsestatud vees.
3. Kõõslauk riivige, petersell hakkige ja puistake piimasse, lisage või, soojendage, kuni või sulab.
4. Kartulid hõõruge homogeenseks massiks, valage juurde piim koos sulatatud võiga ja segage läbi.
5. Marineeritud sibul ja külmaseened praadige pannil võiga, valage juurde kanapuljong, keema tõusmise järel maitsestage soola ja pipraga, lisage hakitud petersell.
6. Pange taldrikule kartulipüree, küpsetatud pardiliha, valage üle puljongis hautatud sibula ja seentega.

Retsept on loodud koostöös VMG meeskonna ja Alfas Ivanauskasega.
Tagasi retsept nimekirja

KOOSTISAINED

300 g	KITCHEN me Pardifileesteik Arizona marinaadis
2	keskmist kartulit
100 ml	piima
80 g	võid
	soola
	õli
60 g	marineeritud sibulat
60 g	marineeritud külmaseeni
100 ml	kanapuljongit
2	kõõslauguküünt
20 g	peterselli