

Steak au poivre



📋 KOOSTISAINED

220 g.	KITCHEN me laagerdunud RIB EYE veiseliha steiki
2 kuhjaga sl	Musta pipra teri
2 sl	Oliiviõli
1	Purustatud küüslauguküüs
150 ml.	Punast veini
Vastavalt maitsele	Soola

Ettevalmistamine

1. Tõsta steik vähemalt tund aega enne küpsetamist toatemperatuurile soojenema.
2. Tambi pipraterad uhmris kergelt katki. Suru steikide mõlemad küljed purustatud pipra sisse, nii et steigid oleksid kenasti kaetud.
3. Sega purustatud küüslauk oliiviõliga.
4. Võta madal nõu, kuhu 2 steiki kenasti teineteise kõrvale mahuvad. Tõsta pool küüslauguõlist vormi, aseta peale steigid ning tilguta peale ülejäänud küüslauguõli. Kata vorm toidukilega ning lase steikidel paar tundi maitsestuda.
5. Praadimiseks kasuta paksupõhjalist praepanni. Aja pann hästi-hästi kuumaks. Pane steigid pannile ja prae umbes 1 minut ühelt ja sama kaua teiselt poolt.
6. Siis alanda kuumust ja prae soovitud küpsusastmeni. Kui soovid "sinist" ehk toorest steiki, siis ära edasi kuumuta. Poolküpse (*medium-rare*) jaoks küpseta veel 3 minutit, kypse steigi jaoks 4 minutit.
7. Minut enne küpsetusaja lõppu kalla pannile vein ning lase sel podisedes kokku keeda e. redutseeruda u 2/3 võrra.
8. Maitsesta soolaga ning serveeri kohe - tõsta steigid taldrikule, kalla punaveinikaste peale. Kõrvale sobib roheline salat ja friikartulid.



Tagasi retsept nimekirja

Nami-Nami