

Biftek na žitu

Za 2 osobe

400 g junećeg bifteka
250 g žita
1 glavica crnog luka
1 dl goveđe supe
1 dl crvenog vina
2 kašike smeđeg šećera
ulje
so i biber

Dekoracija

grančica svežeg origana

Način pripreme

1. Pre kuvanja potopiti žito u hladnoj vodi da odstoji 1-2 h. Nakon toga skuvati žito.
2. U tiganju, na malo ulja, propržiti luk. Malo ga posoliti, pa dodati malo vode (oko 1 dl). Krčkati luk na umerenoj vatri sve dok ne omekša tj. sva tečnost ne ispari.
3. U manju šerpu sastaviti vino, supu i šećer. Sos kuvati na umerenoj vatri desetak minuta.
4. Posoliti i pobiberiti meso. Zagrejati malo ulja u tiganju, pa ispeći meso sa svih strana. U zavisnosti od želje pržiti meso: za krvav biftek po minut sa svake strane. Za srednje pečen po 4-5 minuta sa svake strane. Za reš pečen po 10 minuta sa svake strane.
5. U tiganj sa lukom dodati skuvano i ocedjeno žito. Posoliti po ukusu. Dodati veću količinu sosa, pa sve dobro promešati.
6. Iseći biftek na komade. Na tanjiru servirati žito, na njemu biftek i sve to poprskati preostalim vinskim sosom. Ukrasiti jelo grančicom origana.