

Biftek u rasolu

Za 2 osobe

400 g bifteka
1 l rasola
ulje za prženje
1,5 dl crvenog vina
1 kašika meda
so i biber po ukusu
 $\frac{1}{2}$ kašičica sušene majčine dušice
150 g mix borovnice i brusnica

Prilog

300 g krompira
200 g provansalskog mixa povrća

Način pripreme

1. Biftek marinirati dva dana u rasolu.
2. Očistiti, oprati i iseći krompir na kolutove. Posoliti ga, nauljiti i pobiberiti, pa ga ubaciti u rernu na 180 stepeni, peći oko 20 minuta.
3. Biftek izvaditi iz marinade, iseći na dva jednaka dela, pa ga ispržiti u zagrejanom tiganju sa malo masnoće. Peći ga po želji, manje ili više.
4. Ispečeni biftek izvaditi u drugu posudu, a u ovoj gde je pečen napraviti sos. Sipati kašiku meda, crveno vino, majčinu dušicu, borovnice i brusnice. Čim sos prokuva skloniti sa strane.
5. U drugi tiganj staviti provansalsku mešavinu povrća, začiniti. Biftek vratiti u posudu sa sosom, na kratko da upije malo sos.
6. Servirati biftek, sa povrćem i pečenim krompirom, prelive sosom.