

# Biftek u sosu od joste na pireu od paškanata

## **Biftek u sosu od joste na pireu od paškanata**

2 parčeta bifteka  
3 lovorova lista  
3 kašike ulja sa ukusom začinskog bilja  
3 kašike mediteran ulja  
biber

## **Sos od joste**

1 šolja joste  
1 šolja crne ribizle  
2 kašike margarina sa maslacem  
 $\frac{1}{2}$  šolje bujona

## **Pire od paškanata**

2 paškanata  
50 ml pavlake za kuhanje  
himalajska so  
šarenim biber

## **Način pripreme**

U avanu izmrviti lovor u prah. Meso pobiberiti i uvaljati u prah, pa dodati mediteran ulje i ulje sa ukusom začinskog bilja. Ostaviti na sobnoj temperaturi. Na margarinu sa maslacem kratko propržiti jostu i ribizlu, pa naliti bujonom, smanjiti vatru i redukovati u gust sos. Oljuštiti i iseći paškanat, pa skuvati u vodi. Ocediti i izblendati sa dodatkom pavlake za kuhanje. Začiniti himalajskom solju i šarenim biberom. Na zagrejanom tiganju ispeći komade bifteka sa svih strana po nekoliko minuta. Biftek treba da bude srednje pečen. Ostaviti da odstoji i servirati na pireu i preliti sosom.