

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 kuvanje
himalajska so
šareni 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 kuvanje. 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.