

Состав:

800 г говяжьей вырезки

черный молотый перец

розовый молотый перец (необязательный компонент)

соль

Рецепт стейка из говяжьей вырезки:

Говяжью вырезку промыть, слегка обсушить и нарезать стейками толщиной около 2 см.

Стейки посолить и посыпать черным и розовым молотым перцем (можно использовать смесь из четырех перцев – черного, розового, зеленого и белого). При этом желательно использовать свежемолотый перец.

Стейки обжарить в течение 4-5 минут на хорошо разогретой сковороде в растительном масле (крышкой не накрывать). В этом случае мясо получится немного "с кровью". Чтобы добиться состояния полной прожарки, так называемое "well done", далее необходимо немного уменьшить огонь, накрыть сковородку крышкой и готовить стейки еще 5-10 минут, периодически переворачивая, чтобы те не подгорели.

В качестве гарнира для стейков из говядины отлично подойдут овощи, картофель или рис. Идеальный напиток – красное вино.

Приятного аппетита!