

Состав:

700-800 г вырезки из телятины

150 мл красного вина

1 репчатый лук

1 ч.л. молотого базилика

соль

черный молотый перец

Рецепт вырезки из телятины в красном вине:

Вырезку из телятины промыть, слегка обсушить и нарезать поперек волокон кусочками толщиной около 1,5 – 1,8 см.

Порционные кусочки натереть солью, поместить в миску, добавить молотый базилик и черный молотый перец по вкусу.

Репчатый лук очистить, промыть и нарезать кольцами. Лук добавить к мясу, перемешать и залить красным вином.

Мясо оставить мариноваться на 15-20 минут, после чего обжарить на сковороде по 3-4

минуты с каждой стороны. При необходимости, выключить плиту, накрыть сковородку крышкой и оставить на 5-10 минут.

Приятного аппетита!