

# Idealny stek z leśnymi grzybami



Autor: **agnieszkacrow**  
Przepisów: **195** Ocena: **8294**

1-2 os. 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 2 steki
- 20 dag borowików (prawdziwków)
- 3 łyżki masła (najlepiej klarowanego)
- 3 gałązki świeżego tymianku
- ziemniaki
- Sól
- Pieprz
- olej

## Sposób przygotowania:

- 1 Borowiki myjemy i kroimy w plasterki. Na patelni rozpuszczamy 2 łyżki masła, wrzucamy gałązki tymianku oraz grzyby. Co jakiś czas mieszamy, aż podsmażą się na złoto. Odstawiamy.
- 2 W osolonej wodzie gotujemy ziemniaki, odcedzamy, dodajemy łyżkę masła i świeżo zmielony pieprz i robimy z nich puere.
- 3 Steki solimy i pieprzymy. Na patelni rozgrzewamy łyżkę oleju. Na mocno rozgrzany olej wkładamy po 1 steku i smażymy z każdej strony. Smażąc co jakiś czas przyciskamy mięso do patelni. Sprawdzamy po bokach stopień wysmażenia mięsa. Jeśli osiągnie taki, na jakim nam zależy, to podnosimy steki szczypcami do grilla i przykładamy boki mięsa do patelni (żeby zamknąć je z każdej strony). Stek przekładamy na folię aluminiową, zawijamy i odstawiamy na 5-10 minut. W tym czasie smażymy kolejny stek, również zawijamy w folię i odstawiamy.
- 4 Wracamy do grzybów. Patelnię wstawiamy na ogień i podgrzewamy. Tuż przed podaniem solimy i pieprzymy. Pamiętajmy, że jeśli posolimy je przed smażeniem, to puszczą wodę i zaczną się dusić - a nam zależy na tym, by przysmażyły się na złoto :) Steki zawsze solimy przed smażeniem, a grzyby zawsze po :)
- 5 Na talerzu układamy ziemniaki a na nich steki. Na stekach układamy grzyby i dekorujemy świeżym tymiankiem.
- 6 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: