



Stek w sosem grzybowym Sous Vide

2 porcje

3 godziny

Składniki

- 1 stek z antrykotu z kością, około 600 g
- 1/2 łyżeczki czosnku granulowanego
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka rozmarynu
- 30 ml oliwy z oliwek
- 1 worek próżniowy
- 1/2 łyżeczki soli
- 1500 ml wody
- 200 g pieczarek
- 100 g cebuli, pokrojonej w kostkę
- 50 g miękkiego masła
- 15 g mąki
- 100 ml wody
- 50 g śmietany 18%

Przygotowanie

1

W misce umieść steka, 1/2 łyżeczki czosnku, 1/2 łyżeczki pieprzu, 1 łyżeczkę rozmarynu, 30 ml oliwy oraz 1/2 łyżeczkę soli. Całość dokładnie wymieszaj i umieść w worku próżniowym.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

3

Umieść 1500 ml wody oraz worek próżniowy. Zamknij pokrywę kielicha.

4

Duś.

5

Wyjmij worek i wylej wodę.



Wyczyść kielich do gotowania.



Umieść 200 g pieczarek, 100 g cebuli oraz 50 g masła. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Smaż sauté.



Dodaj 15 g mąki oraz 100 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.



Duś.



Dodaj 50 g śmietany. Zamknij pokrywę kielicha.



Duś.



Stek wyjmij z worka i wyłóż na talerz, a następnie polej sosem. Wskazówka: aby wydobyć jeszcze lepszy smak, podsmaż stek na patelni. Smacznego!