

Recept
za vašo zbirko
Kulinaričnih užžitkov
št. 7 (2014)

Kulinarični konec tedna

v sodelovanju s
Kulinarika.net
največji slovenski kulinarični portal

Steak
z istrskimi fuži
na kremni omaki iz tartufov in šampinjonov

Več kot fer!



 za 4 osebe  50 min  srednje zahtevno

Steak z istrskimi fuži na kremni omaki iz tartufov in šampinjonov

Sestavine

- 400 g istrskih fužev **Zigante**
- čajno maslo **Milfina**
- 4 zamrznjeni goveji steaki
- sončnično olje **Osana**
- oljčno olje z okusom črnih tartufov **Zigante**
- 1 čebula
- 200 g šampinjonov
- 125 ml belega vina
- 125 ml jušne osnove iz goveje jušne kocke **Le Gusto**
- 125 ml smetane za kuhanje **Milfina**
- 2 čajni žlički paste iz tartufov in šampinjonov **Zigante**
- sol
- poper **Le Gusto**



Priprava

Istrske fuže skuhamo v slanem kropu. V ponvi segrejemo 1 žlico masla in malo oljčnega olja z okusom črnih tartufov ter na njem rahlo popečemo odcejene fuže.

Steake odtalimo ter jih solimo in popramo. Veliko, težko ponev močno segrejemo ter v njej na olju popečemo steake (približno 5 minut na vsaki strani). Pečene steake pokapamo z malo oljčnega olja z okusom črnih tartufov, jih zavijemo v alufolijo in jih pustimo počivati na toplem 5 minut.

Čebulo drobno nasekljamo, očiščene šampinjone pa narežemo na rezine. V ponvi razpustimo 1 žlico masla in v njem najprej rahlo prepražimo čebulo, nato pa še šampinjone. Vse skupaj zalijemo z belim vinom, nato prilijemo jušno osnovo, zavremo in kuhamo toliko časa, da ostane samo še polovica tekočine. Dodamo smetano za kuhanje ter pasto iz tartufov in šampinjonov, še enkrat zavremo ter po okusu solimo in popramo.



VINSKINASVET

GAŠPER
Cabernet & Merlot
kakovostno suho rdeče vino z zaščitenim geografskim poreklom, 0,75 l

poda se k	mesu na žaru, teletini in steaku v omaki
servirna temperatura	14 °C
poreklo	Goriška brda
okus	suho

Minister za zdravje opozarja, da preko merne uživanja alkohola lahko škoduje zdravju.



Več kot fer!



Celoten recept, ki smo ga nekoliko prilagodili, je v sodelovanju z internetnim portalom kulinarika.net prispeval uporabnik Matijakuha. Slike so simbolične in so predlogi za serviranje. Za napake v tisku ne odgovarjamo. Vse pravice pridržane.

Koncept in grafična izvedba: Strobl + Strobl Advertising, Ljubljana.
Fotografije: ms. foto.group, Linz.

www.hofer.si