



## Borsos steak

### Hozzávalók:

- 3 evőkanál színes bors keverék, vagy durvára őrölt
- 15-18 dkg marhahús, kb. 4 cm vastagságú szeletekre vágva
- só
- 2 evőkanál vaj
- 1 evőkanál növényi olaj
- 1 dl konyak
- 2,5 dl marha húsleves
- 1,25 dl tejszín



### Elkészítése:

Tegyük a borsszemeket mozsárba és törjük össze óvatosan a szemeket. Öntsük ki a borsszemeket egy nagyobb tányérba, majd forgassuk meg benne a hússzeleteket. Figyeljünk rá, hogy mindenhová kerüljön bors. Ízlés szerint mindkét oldalát sózzuk meg. Hevítsük fel a vajat és olajat egy nagyobb edényben. Tegyük bele a húst, majd gyorsan süssük mindkét oldalát, hogy jól megbarnuljon. (Ekkor közepesen lesz nyers.) Szedjük ki a hússzeleteket meleg tányérra. (melegen tartsd, amíg a szósz elkészül. )

3. Öntsd a konyakot egy meleg serpenyőbe, majd óvatosan gyújtsd meg egy hosszú szárú gyufával. Ekkor az alkohol el ég , majd hozzá adjuk a húslevest. Addig főzzük, amíg a fele elpárolog, kb. 4-5 percig, majd adjuk, a tejszínt, időnként megkeverve, amíg jól besűrűsödik. Után ízesítjük, és a hússzeletekre öntjük.

