

ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ ОД ГОВЕЂЕГ ФИЛЕА – БИФТЕК

БИФТЕК НА ПРИРОДАН НАЧИН

Начин рада. – Од одлежалог филеа сећи месо попречно у односу на мишићна влакна (један комад 200 g за једну особу). Исечене комаде бифтека благо излупати, а потом их формирати тако да буду округлог облика, висине од 2 до 3 cm, а пречника од 6 до 8 cm. Обликован бифтек обложити тракама фолије да се не би деформисао приликом т. о. Потом бифтек посолити, зачинити млевеним бибером и премазати сенфом.

Термичка обрада – пржење. – У тигању на умерено загрејаном путеру, пржити бифтек с обе стране док не постане златножуте боје. Термичка обрада траје од четири до пет минута. Бифтек треба да буде полупечен осим уколико гост не жели другачије.

Избор овала и прилога за сервирање и сервирање. – На одговарајући овал ставити обликован печен крутон (висине 2 cm). Изабран прилог ставити на једну половину овала. Преко крутона ставити бифтек. Преко бифтека ставити по једну коцку путера уваљану у исецкано першуново лишће и топло служити.

БИФТЕК НА ЖАРУ

Бифтек на жару спрема се на исти начин као и бифтек на природан начин, с тим што се овај пече на жару (плотни). Начин сервирања и прилог су произвољни.

БИФТЕК С ЈАЈЕТОМ

Бифтек с јајетом спрема се на исти начин као и бифтек на природан начин, с тим што се преко овог сервира јаје на око.

БИФТЕК „МОНТЕ КАРЛО“

Бифтек „Монте Карло“ спрема се као бифтек на природан начин, с тим што се преко овог сервира јаје на око. Преко беланцета сложити укруг троуглове шунке, између троуглова зрна грашка и на средину жуманцета ставити зрно бибера. Овако декорисано јаје на око треба да имитира рулет.