



Filet po toskańsku

przepisy.pl

 60 minut  10 osób  Średnie

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- bułka tarta - 4 łyżki
- pomidory - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- masło - 2 łyżki
- słodka papryka - 1 szczypta
- chili - 1 szczypta
- wieprzowina bez kości - 500 gramów
- posiekane zioła - 2 łyżki
- biały pieprz - 1 szczypta
- śmietana kremówka - 300 mililitrów
- ketchup - 300 gramów
- pomidory w puszcze - 1 opakowanie
- bekon - 200 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, osusz i pokrój w plastry.
2. Żaroodporne naczynie wysmaruj tłuszczem i wyłóż szczelnie bekonem oraz kawałkami mięsa.
3. Piekarnik nagrzej do temperatury 180 stopni.
4. Śmietanę podgrzej w garnku. Pomidory poćwiartuj i wymieszaj z pomidorami z puszki oraz z ketchupem. Dodaj do śmietany.
5. Czosnek zmiażdż i dodaj do garnka. Całość przypraw przyprawami i ziołami.
6. Mieszanekę po zagotowaniu krótko gotuj i zalej mięso.
7. Na górę wyłóż trochę masła i obsyp bułką tartą. Piecz przez około 40 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl