



przepisy.pl

# Steak z rostbefu z kaszą jaglaną i sosem grzybowym



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- steaki z rostbefu, po około 200 g każdy - 4 sztuki
- kasza jaglana - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 150 mililitrów
- boczek wędzony pokrojony w kostkę - 150 gramów
- domowy rosół z kury (lub 1 kostka rosółowa Knorr drobiowa) - 0.5 litrów
- cebula - 2 sztuki
- grzyby suszone - 50 gramów
- śmietana 22% - 200 mililitrów
- mąka - 1 łyżeczka
- sól
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 listków
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 6 ziaren
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 0.5 łyżeczek
- czosnek, ząbek - 1 sztuka

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

## Sposób przygotowania:

1. W garnku rozgrzej Ramę. Poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę. Na rozgrzanym tłuszczu podsmaż boczek. Gdy się dobrze wysmaży dodaj pokrojoną w kostkę jedną cebulę. Smaż do momentu aż się zeszkli.
2. Następnie dodaj kaszę jaglaną, całość smaż chwilę po czym zalej 400 ml bulionu, dodaj ziele angielskie, liść laurowy. Kasze doprowadź do wrzenia. Następnie przykryj i wstaw do nagrzanego do 160 °C piekarnika na około 20 minut. Jeśli po tym czasie kasza będzie jeszcze twarda zamieszaj ją i pozostaw na kolejne 10 minut.
3. Po wstawieniu kaszy do piekarnika zacznij smażyć steaki. Mięso oprósz solą i pieprzem posmaruj delikatnie z wierzchu Ramą. Smaż na średnio rozgrzanej patelni grillowej około 7-8 minut przekręcając mięso co jakiś czas. Jeśli nie lubisz różowego mięsa w środku proces smażenia wydłuż o kolejne 5- 10 minut.
4. W między czasie przygotuj sos. Na patelni wlej pozostała część Ramy. Na gorącym tłuszczu zeszklij kolejną cebulę pokrojoną w kostkę, dodaj posiekany ząbek czosnku, liść laurowy i ziele angielskie. Patelnię oprósz mąką. Wlej na nią śmietanę wymieszaną z bulionem. Dodaj pokruszone suszone grzyby. Całość gotuj na wolnym ogniu przez około 4 minuty co jakiś czas mieszając. Sos na koniec dopraw do smaku solą i pieprzem oraz roztartym majerankiem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)