

ستيك بصلصة الفلفل

المقادير:

- 500 غ ستيك لحم، مقطع شرائح
- 1 ملعقة كبيرة فلفل أسود حب
- 1 كوب كريمة سائلة
- 1 ملعقة طحين
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- 2 كوب ماء
- 2 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- 1 ملعقة كبيرة زبدة

طريقة التحضير:

1. في قدر، يوضع الماء على نار متوسطة ويضاف اليه حبوب الفلفل ويترك حتى يغلي.
2. يتبل اللحم بالفلفل المطحون والملح ثم يحمر في مقلاة واسعة بالزيت على نار عالية ويترك جانبا .
3. في مقلاة، يحمر الطحين مع الزبدة على نار متوسطة حتى يصبح لونه ذهبي ثم يضاف الماء بالفلفل تدريجيا ومع التحريك ليصبح المزيج سميك ومتماسك.
4. يضاف اللحم ويترك ليغلي بالصلصة.
5. تضاف الكريمة ويترك المزيج ليغلي لحوالي 10 دقائق.
6. يقدم الطبق ساخنا .