

Roston sült borjúérmék pirított gombával



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

4 borjúérme (vékony szelet borjúhús)

Só és bors

2 ev. kanál olívaolaj

200 g gomba (szeletelve)

1 gerezd fokhagyma (összezúzva)

1 ev. kanál vaj

Elkészítés

Elkészítés:

A borjúérméket sózd és borsozd, majd kend be olívaolajjal.

Forró serpenyben süsd a borjúhúst 2-3 percig mindkét oldalán, amíg aranybarnára pirul.

A gombát és a fokhagymát pirítsd meg a vajon, amíg a gomba aranybarnára sül.

Tálald a borjúérméket a pirított gombával.

Jó étvágyat hozzá!