

Biftek u pršutu



 Jednostavan

Zaljubljeni ili ne, vjerujemo u kvalitetnu, ukusno pripremljenu hranu i uživamo u okupljanju oko stola u dobrom društvu. Izaberite poseban komad mesa za poseban dan, juneći file, biftek. Recept je pripremila naša [maXYama](#).

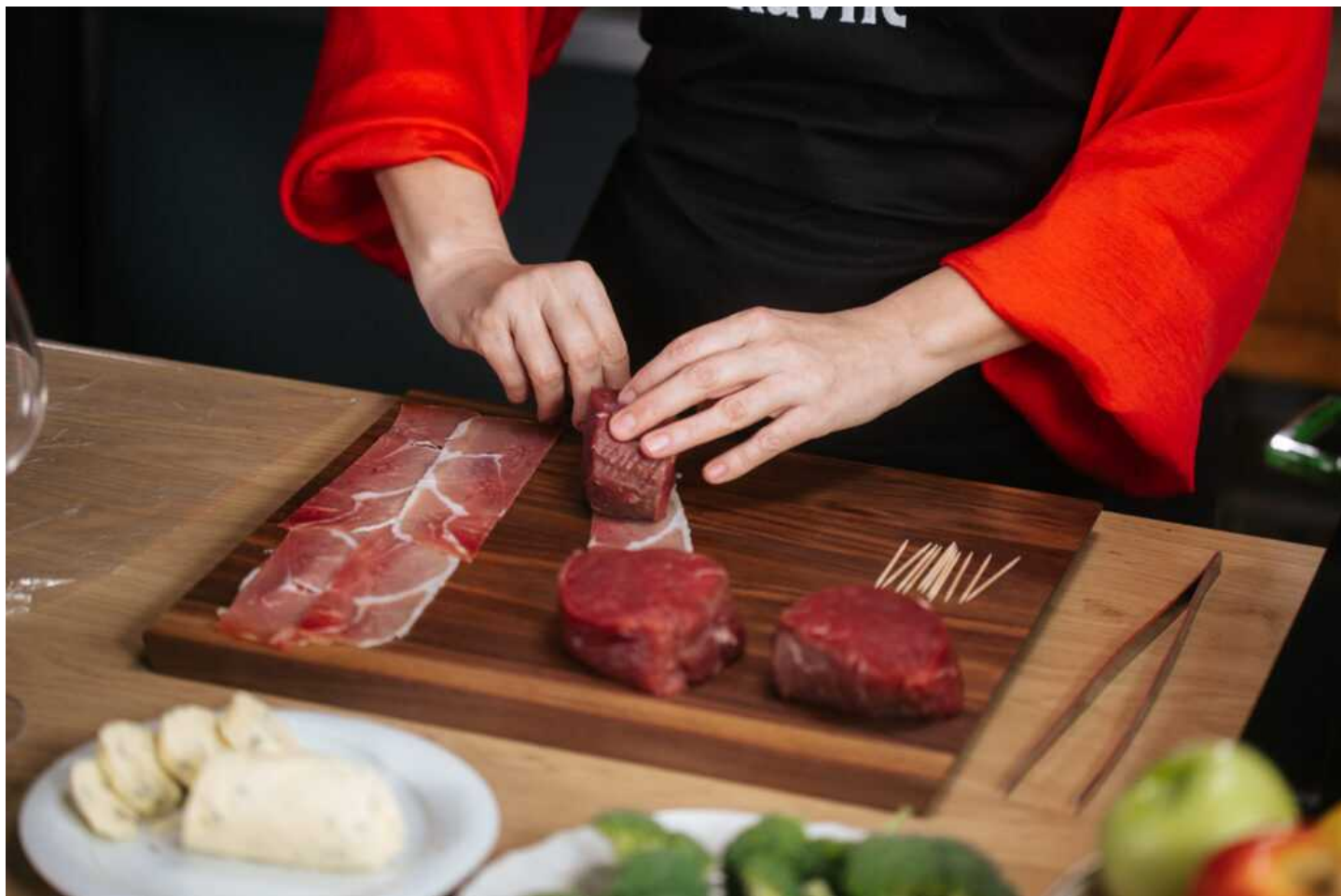


Najbolji komad mesa za voljenu osobu. "Filet mignon" ili biftek, najkvalitetniji je komad mesa koji sam po sebi nosi obrok, ali ostavlja vremena za druženje i uživanje u hrani.

Ostavite maslac na sobnoj temperaturi nekoliko sati neka smekša. Nasjeckajte začinsko bilje po izboru, dodajte u maslac, malo posolite. Sve dobro izmiješajte i uz pomoć alu-folije stvorite valjak i tako zarolano s folijom stavite u hladnjak neka se stisne.



Narežite file na medaljone debljine 2-3 prsta, obložite ih šnitama pršuta i fiksirajte čačalicama.



Umotajte u prozirnu foliju i ostavite u hladnjaku 1-2 sata ne bi li se oblik medaljona lijepo formirao.



Izvadite meso bar pola sata prije pečenja na sobnu temperaturu. Zagrijte pećnicu na 180°. Zagrijte gusenu tavu s malo maslaca i maslinovog ulja. Neka tava bude ekstremno vrela, toliko da se dimi.



Meso pecite sa strane reza, nikako bočno sa strane pršuta po 3 minute sa svake strane.



Tako pečeno, stavite u pećnicu na 10ak minuta i 180*.

Dok je meso u pećnici, skuhaajte brokulu u slanoj vodi ili na pari.



Pečeni file poslužite sa šnitom začinskog maslaca i kuhanom brokulom uz čašu omiljene frankovke.





Dobar tek!