

Połędwica wołowa z sosem winno- cebulowym

Składniki

- 4** kawałki 300-gramowe polędwicy wołowej
- 4** szalotki
- Szklanka czerwonego wina
- Pół szklanki octu balsamicznego
- Sól
- Pieprz
- Łyżka masła

Przygotowanie:

1. Przygotuj grill do grillowania metodą bezpośrednią
2. Kratkę do steków ułóż bezpośrednio nad żarem i zaczekaj 10 minut, aż się nagrzeje.
3. Polędwicę osól i posmaruj z obu stron oliwą.
4. Grilluj polędwicę z obu stron po 3 minuty, następnie zdejmij z rusztu i zostaw na 10 minut do odpoczynku.
5. Na patelni rozpuść pół łyżki masła i zeszklij na nim cebulę pokrojoną w pióra.
6. Dodaj do cebuli pół szklanki wina czerwonego oraz ćwierć szklanki octu balsamicznego. Posól i popieprz. Całość redukuj ok. 2 minuty.
7. Grillowaną polędwicę posyp świeżo zmielonym pieprzem i ułóż na patelni z sosem tak, by z każdej strony spędziła około minuty. Zdejmij polędwice z ognia, a sos przecedź przez sito.
8. Serwuj polędwicę polaną przecedzonym sosem, najlepiej w towarzystwie szparagów.