

Stek z sosem śliwkowym

Składniki

rostbef
czosnek
wino Porto
śliwki węgierki
cukier
sól
pieprz

Przygotowanie:

1. Śliwki umyj i wydryluj. Czosnek posiekaj.
2. Skarmelizuj cukier na grillu. Dodaj czosnek, a po chwili śliwki. Kiedy owoce się podsmażą wlej czerwone wino. Podgrzewaj do czasu, aż sos się zredukuje i powstanie gęsta glazura. Całość posól i popieprz.
3. Mięso połóż na rozgrzanym ruszcie. Kiedy osiągnie temperaturę 52 stopni (temperaturę mięsa możesz sprawdzić za pomocą [termometru](#)), otrzymasz średni stopień wysmażenia (więcej o stopniach wysmażenia znajdziesz [tutaj](#)).
4. Stek odłóż na deskę, aby mięso odpoczęło.
5. Zgrillowane mięso pokrój na plastry. Posól i popieprz. Całość polej przygotowanym sosem.