

Филе миньон с грибным тартаром и толченым картофелем

Сложность: **средняя**



В инструкции

1 порция

Время приготовления

40 минут

Масса нетто

550 гр.

Пищевая ценность на 100 гр. продукта

белки 9 гр.

жиры 8,7 гр.

углеводы 7,5 гр.

калории 146 Ккал.

Инвентарь для приготовления:

- разделочная доска
- кастрюля средняя
- емкость для смешивания
- сковорода
- лопатка
- 2 ложки
- нож

Дополнительные ингредиенты:

- соль
- перец черный
- масло растительное



9. Готовый обжаренный картофель разделите на 4-5 равных частей. Сформируйте из него с помощью двух столовых ложек 4-5 кнелей.



10. Посередине тарелки полосой вылейте половину приготовленного грибного соуса. Затем, на соус поперек полосы равномерно выложите кнели, оставив в центре место для филе миньон. Поставьте филе миньон в центр тарелки между кнелями и полейте его оставшимся грибным соусом. Украсьте готовое блюдо нарезанными перьями зеленого лука.

Наслаждайтесь!

Состав набора:



Говяжья вырезка
приготовленная по технологии su-vide



Масло сливочное



Сливки



Грибы белые свежемороженые



Картофель



Зелень петрушки



Лук красный



Лук репчатый



Соус деми глянс



Шампиньоны



Лук зеленый

▶ Посмотрите
видеоинструкцию на сайте
kinzamarket.ru

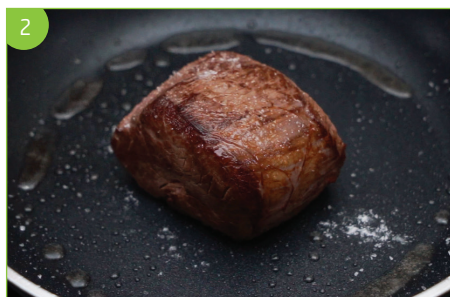


Поднесите смартфон к QR коду
уместив весь квадрат кода
в камеру, произойдет
считывание кода.

Инструкция по приготовлению



1. В подсоленной воде отварите картофель до готовности. Затем в емкости для смешивания разомните его вилкой.



2. Разогрейте в сковороде на среднем огне 3 столовые ложки растительного масла. Обжарьте говяжью вырезку до золотисто-коричневого цвета со всех сторон. Примерно в середине процесса приправьте филе солью и перцем.



3. Для украшения нарежьте перо зеленого лука вдоль тонкой соломкой. Положите соломку из зеленого лука в тарелку с холодной водой.



4. Оставшийся зеленый лук нашинкуйте. Средним кубиком нарежьте белые грибы. Таким же кубиком нарежьте шампиньоны. Мелким кубиком нашинкуйте репчатый лук.



5. Разогрейте в сковороде на сильном огне 3 столовые ложки растительного масла. Положите одновременно нарезанные белые грибы, шампиньоны и нашинкованный репчатый лук в разогретую сковороду. Обжарьте их, постоянно помешивая.



7. Нарежьте красный лук мелким кубиком, а зелень петрушки мелко нашинкуйте.



6. Примерно через 40 секунд добавьте в сковороду соус деми глянс и сливки. Приправьте солью и перцем. Перемешайте до однородного цвета. Через 1 минуту добавьте нашинкованный зеленый лук, перемешайте, и немедленно уберите с огня.



8. Разогрейте в сковороде на среднем огне 3 столовые ложки растительного масла. Обжарьте в сковороде нарезанный красный лук, постоянно помешивая. Через 30 секунд добавьте толченый картофель, приправьте солью и перцем и не переставая мешать, жарьте его 1,5 минуты. Затем добавьте нашинкованную петрушку и сливочное масло.

Помешивая с интервалами, поджарьте картофель, дав ему слегка подрумяниться. Снимите с огня.