

## Stek Filet Mignon (Tenderloin)



Cena: 199,90 zł

### Opis produktu

Jeden z najbardziej znanych sposobów przyrządzania steka Filet Mignon to danie o nazwie Tournedos - File Mignon w całości, nie pokrojony na steki, podsmażony ze wszystkich stron, owinięty boczkiem - na przykład włoską Pancettą i dopieczony w piecu do odpowiedniego stopnia wysmażenia. Krojony jest na steki dopiero, kiedy mięso odpocznie po pieczeniu, żeby nie utraciło wilgotności. Jeżeli chcecie zrobić to danie, wybierzcie opcję PRZYGOTOWANIE W CAŁOŚCI, podczas zamawiania produktu. Rzeźnik nie wykroi wtedy steków ale wykroi Wam cały Filet z połówicy.

My lubimy tego steka albo w towarzystwie jedynie wędzonej soli Maldon, z sosem Chimichurri.

Żeby zrobić sos Chimichurri weźcie gruby pęczek pietruszki i posiekajcie tylko listki, 2-3 ząbki czosnku, łyżkę stołową świeżego oregano lub łyżeczkę suszonego, kilka obrotów młynka soli do smaku, ćwierć łyżeczki ostrej papryki w proszku albo kilka plasterków świeżego chilli, chluzt oliwy z oliwek i ćwierć wyciśniętego soku z limonki. Zmiksujcie to wszystko na gładki sos i podajcie ze stekiem. Do steka z Chimichurri idealnie pasują nam grzanki, albo opiekane ziemniaki, albo pieczone bataty. Smacznego!

### Parametry

Przygotowanie

w całości, w stekach