

Friptura argentiniana

Ingrediente

2 muschiuleti file de vita (circa 200 g bucata)

40 g slanina

1 conserva mica de boabe de porumb

1 ardei rosu si verde

1 lingura ulei de floarea-soarelui

1 lingura ketchup

6 lingura vin alb

1 lingura miere

2 lingura unt topit

sare

piper proaspat macinat

frunze de patrunjel

Preparare

Pentru sos, se taie slanina in cuburi mici si ardeii in fasii inguste. Uleiul se pune intr-o oala la incins si se prajeste putin slanina. Se adauga ardeii si boabele de porumb. Apoi se adauga ketchup, miere si vin si se amesteca incontinuu. Se condimenteaza cu sare si piper si se lasa aproximativ 3 minute sa fiarba la foc mic. Se pastreaza la cald.

Carnea se prajeste in unt, pe fiecare parte, aproximativ 1 minut. Apoi se prajeste inca 3-4 minute, pe fiecare parte, la foc potrivit. Se scoate din tigaie, se condimenteaza si se asaza pe un platou cald.

Se adauga sosul. Se orneaza cu frunze de patrunjel.