

## סטייק עגל חלב בחרדל.

### רכיבים:

4 סטייקים של עגל חלב (פילה או סינטה) בעובי כ- 4 ס"מ כל אחד

חמאה מזוקקת לטיגון

לרוטב:

$\frac{1}{2}$  כוס ציר עגל מרוכז

$\frac{1}{4}$  כוס יין פורט

1 מכל שמנת מתוקה

2 כפות חרדל דיז'ון משובח

2 כפיות גרגרי חרדל

מלח, פלפל שחור טחון טרי

### אופן ההכנה:

1. מטגנים מעט את הסטייקים (צריבות קלות על מנת לסגור את הבשר) ומעבירים לתנור המחומם ל- 180 מעלות למשך 5-6 דקות.

2. בינתיים מכינים את הרוטב: שמים את הציר, יין הפורט והשמנת בסיר, מביאים לרתיחה ומבשלים עד שהנוזלים מצטמצמים במחצית. שלב זה אפשר להכין מראש.

3. מוסיפים את החרדל, גרגירי החרדל, המלח והפלפל, מערבבים ומבשלים עוד שתי דקות.

4. מוציאים את הסטייקים מהתנור, מניחים על צלחות הגשה, יוצקים עליהם מהרוטב ומגישים.