

فيليه مع مشروم و فلفل صغير



المقادير:

- 4 ملاعق كبيرة من الزبدة
- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- 1 قطعة من اللحم البقري، فيليه، نحو 250 جراماً
- 1 كوب من المشروم، شرائح
- 4 من الفلفل الصغير ألوان، مُمقطع إلى أنصاف
- 2 كوب من البصل مُمقشر (شالوت، حجم صغير)
- 3 ملعقة كبيرة من السكر
- ملح وفلفل مجروش خشن

الطريقة:

- يُسخن الفرن على حرارة 200 درجة مئوية.
- تُسخن 3 ملاعق كبيرة من الزبدة و2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون في مقلاة على نار متوسطة.

- توضع قطعة الفيليه وتُحمر من جميع الجوانب (مع مراعاة عدم تقليبها إلا بعد خمس دقائق لكل جانب).
- توضع في صاج في الفرن نحو 15 دقيقة أو حتى تمام النضج، حسب الرغبة.
- في المقلاة نفسها تُسخن ملعقة كبيرة من الزبدة، ويُضاف المشروم والفلفل الألوان مع التقليب لمدة 5 دقائق أو حتى يتبخر كل السائل الناتج عن المشروم، ثم تُرفع صلصة المشروم من على النار وتوضع جانباً لحين التقديم.
- يُوضع السكر في مقلاة على نار متوسطة ويُضاف البصل الصغير مع التقليب، حتى يذوب السكر ويتحول إلى كراميل، ويُحمر البصل ويأخذ لون الكراميل، يُرفع من على النار ويوضع جانباً.
- يوضع فيليه اللحم في طبق التقديم، يُتبّل بالملح والفلفل ويُقدم مع صلصة المشروم والفلفل وقليل من البصل المُكرمل.