

רכיבים:

4 סטייקים של פילה בקר בעובי 4-5 ס"מ

חמאה מזוקקת לטיגון

לרוטב:

2 כפות גרגרי פלפל ירוק (משומר, מסונן ושטוף)

3 כפות ברנדי

½ כוס ציר עגל מרוכז

1 מכל שמנת מתוקה

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. שמים בסיר את גרגרי הפלפל והברנדי ומבשלים כדקה (הברנדי בוער).
3. מוסיפים את שאר המרכיבים, מביאים לרתיחה ומבשלים עד שהכמות מצטמצמת במחצית.
4. מעבירים את הסטייקים לצלחות הגשה, יוצקים עליהם מהרוטב ומגישים.