

Говядина под виски



Что нужно:

- говядина - 8 стейков;
- виски - 1/2 стакана;
- вода - 1 стакан;
- сливки (пожирнее) - 100 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Солим и перчим стейки, и обжариваем 20 минут на сильном огне, периодически переворачивая;
2. Добавляем воду, сливки, ещё немного соли и перца, и тушим ещё 10 минут;
3. Поливаем стейки виски и обжариваем ещё 10 минут;
4. Выключаем огонь и даём настояться на плите ещё 20 минут.