فيليه مع مشروم وفلفل صغير

المقادير:

4 ملاعق كبيرة من الزبدة

3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون

1 قطعة من اللحم البقري، فيليه، نحو 250 غراماً

1 كوب من المشروم، شرائح

4 من الفلفل الصغير ألوان، مُقطع إلى أنصاف

2 كوب من البصل مُقشر (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 تُسخّن ملعقة كبيرة من الزبدة، ويُضاف المشروم والفلفل الألوان مع التقليب لمدة 5 دقائق أو حتى يتبخر كل السائل الناتج عن المشروم، ثمّ 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، يُتبل بالملح والفلفل ويُقدم مع صلصة المشروم والفلفل وقليل من البصل المُكرمل.