الستيك بنكهة العسل

المقادير:

كيلوغرام من قطعة الستيك البقري

خل

ملح وفلفل أسود وبابريكا حمراء حارة

ملعقة كبيرة زبدة طبيعية

عسل نحل، الكمية حسب الرغبة

بصل أخضر

الطريقة:

يُغسل اللحم بالماء والخل، ثمّ يُشطف. يُقلب في الزبدة مع البصل الأخضر حتى يتحمر. يُتبل ويرص في صينية فرن. يُضاف إليه كوب ماء مغلي وينثر عيه العسل. يُترك في الفرن لمدة ساعة ونصف. يُغرف

ويجمل بأوراق البصل الأخضر.