Erdélyi Gasztró

A SZÉKELYHON HETENTE MEGJELENŐ GASZTRONÓMIAI KIADVÁNYA • 2021. JÚLIUS 14., SZERDA • IV. ÉVFOLYAM, 28. SZÁM • 4 OLDAL

Marhasteak véresen, félvéresen

Gourmand különlegesség a serpenyőben

Forró tányérban érdemes tálalni az angus marhából vágott T-bone steaket és a zöldségköretet ▲ FOTÓ: FÜLÖP ATTILA

• Igazi gourmand finomság sült legutóbb Karácsony József, a Főnix Konyha séfjének serpenyőjében, aki angus marhából vágott T- bone steaket készített. A szakember nemcsak arról beszélt, hogy miként bánjunk a különleges hússal a konyhában, de azt is elmagyarázta, miért érdemes véresen vagy éppen félvéresen fogyasztani azt. Mellé grillezett zöldségeket tálalhatunk.

3. oldal