



GOVEDINA S MATIČNJAKOM

Sastojci za 2 osobe:

3 žličice matičnjaka (melisse)
300 g nemasne govedine (file ili pržolica)
režanj češnjaka
žlica ulja
1/2 žličice soli
svježe mljeveni crni papar
na vrh noža mljevene ljute
paprike
mala glavica luka
grančica svježe melisse za dekoraciju

Priprema:

Govedinu obrišite i u smjeru vlakana narežite na tanke ploške. Očistite i zgnječite režanj češnjaka. Od žlice ulja, soli, papra, mljevene ljute paprike, češnjaka i matičnjaka napravite marinadu, prelijte je preko mesa i ostavite da se meso namače 30 minuta. Luk oljuštite i narežite na lijepe ploške. Svježu melissu operite osušite i nasjeckajte. Preostalo ulje stavite u tavu, kratko propirajte luk, dodajte meso s marinadom i nastavite pirjati, ali stalno okrećite. Kad je kuhano, pospite svježom melissom i odmah poslužite uz rižu i bijeli kruh.