



材料

牛肋條	600g
馬鈴薯	2顆
牛番茄	2顆
紅蘿蔔	1根
洋蔥	1顆
蒜頭	3瓣
無鹽奶油	30g
高湯	300ml
番茄罐頭	200ml
匈牙利紅椒粉	3匙
巴薩米可醋	1匙
月桂葉	2片

醃牛肉材料

海鹽&胡椒	適量
義式香料	1大匙
紅酒	2大匙

牛肉裹料

高筋麵粉	適量
------	----

裝飾

巴西里	1朵
-----	----

推薦商品



SR-PG501 電氣壓力鍋



各料理步驟

- Step. 1** 牛肋條切五公分長段，取一容器放入，倒入些紅酒、義式香料、鹽、胡椒調味，醃15-20分鐘。
- Step. 2** 壓力鍋開啟輔助烹調10分鐘，放入奶油後再放入蒜頭、番茄罐頭、牛番茄略炒後留在鍋內備用。
- Step. 3** 牛肋條沾上高筋麵粉，等待回潮，用少許油略煎至兩面金黃，將洋蔥、馬鈴薯、紅蘿蔔拌炒，加入炒至香氣出來。
- Step. 4** 將步驟3材料全部倒入步驟2中，再放入高湯、紅椒粉、巴薩米可醋。
- Step. 5** 壓力鍋選擇肉類15分鐘
- Step. 6** 完成後巴西里裝飾即可