



## فيليه لحم بتلو مع مسطرده ديجون

### المقادير:

- 750 جرام لحم بتلو (فيليه)
- 1 ملعقة صغيرة مسطرده ديجون (إضافة نكهة)
- 1 ملعقة صغيرة مسطرده ديجون بالحبوب
- 200 مل كريم طهي
- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 1 حفنة فلفل أسود (مطحون حديثاً)
- 1 حفنة ملح (أو حسب الذوق)

### طريقة التحضير :

1. يفرك الفيليه بالفلفل الأسود المطحون حديثاً وزيت الزيتون.
2. تسخن المقلاة. يطهي الفيليه اللحم البتلو لمدة 3 دقائق على كل جانب أو حتى يحمر ويطهى حسب الرغبة.
3. يقلب الفيليه مع الكريم، يضاف المسطرده، ويسخن بلطف لبضع دقائق، بينما يكشط الجزء السفلي من المقلاة بملعقة خشبية لإزالة القطع الصغيرة البنية العالقة في المقلاة مما يثري الصلصة بعصير اللحم وقطع اللحم الصغيرة المحمرة.
4. يضاف الملح والفلفل على النحو المرغوب فيه ومن ثم يقدم الطبق! قد ترغب أيضاً في إضافة المزيد من مسطرده ديجون لطعم أقوى.
5. يقدم في الحال.