

Steak -Bifteck de boeuf traditionnel

(préparation + cuisson: 50 minutes |
Portions: 8)

4 lb bifteck rond bifteck
2 c. à table d'huile végétale
1 c. à thé de poivre noir
1 tasse de ketchup
1 tasse d'oignons en dés
4 c. à soupe Sauce
Worcestershire
6 gousses d'ail
1 tasse de farine tout usage
1 c. à thé de sel



© Can Stock Photo - csp21181937

Mettre la farine dans une assiette et enrober les steaks de farine.

Régler l'Instant Pot sur la fonction * Sauté * et ajoutez de l'huile. Ajouter les biftecks et bien cuire pour les brunir des deux côtés, ajouter les ingrédients restants et fixer le couvercle. Faites cuire sur la fonction * Manual / Pressure* pendant 30 minutes à haute pression, Laisser descendre la pression naturellement.

Traduit de :

The Complete Instant Pot Cookbook: 500 Simple and Delicious Instant Pot Recipes For The Everyday Ho

The Complete Instant Pot Cookbook: 500 Simple and Delicious Instant Pot Recipes For The Everyday Home | Complete Instant Pot Cookbook For Beginners." de Sophia Grace