

Steak de boeuf et sa sauce

Rendement : 4

Temps de cuisson: 4 MINUTES

Temps supplémentaire : 5 MINUTES

Temps total : 9 MINUTES

1 à 2 livres de steak en cube

1 boîte de soupe à l'oignon de 10 oz

1 sachet de Mélange à sauce

Au Jus

10 oz d'eau

1 cuillerée à soupe de sauce pour steak en option

2 cuillers à soupe de fécule de maïs

Mode d'emploi

Placer le bifteck dans votre IP.

Verser sur le mélange à sauce

Verser la boîte de soupe à l'oignon, la remplir d'eau et la versez dans l'ip..

Cuire 4 minutes à MANUAL/ PRESSURE COOK..

Faire un relâchement naturel pendant 5 minutes puis un relâchement rapide DE LA PRESSION.

Porter à ébullition et incorporer la fécule de maïs au fouet si la sauce n'est pas assez épaisse.

Traduit et photo : <https://www.adventuresofanurse.com/wp-content/uploads/2016/11/Instant-Pot-Cubed-Steak-and->



Gravy.jpg