

## Φιλέτο με Εστραγκόν

### Υλικά

6	τμχ.	Φιλέτο,
50	γρμ.	Βούτυρο,
3	κουταλιές	Ελαιόλαδο,
1	ποτήρι	Ζωμός Κρέατος,
½	ποτήρι	Λευκό Ξηρό Κρασί, Εστραγκόν (φρέσκο), Αλάτι, Πιπέρι

### Ετοιμασία

1. Αλατοπιπερώνουμε τα φιλέτα και τα σοτάρουμε με το βούτυρο και το λάδι, για 4 λεπτά περίπου από κάθε πλευρά.
2. Στη συνέχεια αφαιρούμε από το τηγάνι τα φιλέτα και στο ίδιο τηγάνι ρίχνουμε το κρασί για να πάρει βράση.
3. Προσθέτουμε στο τηγάνι τον ζωμό και τα αφήνουμε στη φωτιά για 5 λεπτά περίπου.
4. Προσθέτουμε στο τηγάνι τα φιλέτα και το εστραγκόν. Σκεπάζουμε το τηγάνι και τα αφήνουμε όλα μαζί στη φωτιά για 2 λεπτά ακόμη. Προσέχουμε ωστόσο να μην πάρουν βράση, για να μην σκληρύνει το κρέας.