

Hovězí steaky s pepřovou omáčkou

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- 1 kg hovězí zadní
- 1 lžíce · oleje
- 1 lžička nahrubo drceného pepř
- 1 · 1 stroužek česneku
- 0,5 · 0,5 šálku vývaru
- brandy (nemusí být)
- zázvor
- zelená petrželka na ozdobu
- sůl

Přílohy:

osmažená polenta, zapečené brambory, zelenina

Postup

Maso nakrájíme napříč vláken na tenké plátky.

Rozejdeme pánev s olejem a na horký olej naklademe vedle sebe plátky masa (olej s pánví se nesmí ochladit!).

Pracujeme rychle a tak asi po dvou minutách, maso (nesmí pouštět šťávu) obrátíme zlatohnědou kůrčičkou nahoru a pokračujeme restováním druhé strany.

Do volného prostoru na pánev mezi steaky nasypeme hrubě roztlučený pepř, který osmahnutím zmírní svoji ostrost a přidáme ihned také nakrájený česnek.

Po krátkém osmahnutí vyjmeme maso na teplý talíř a zůstatek na pánvi (česnek s pepřem a vypečenou šťávu z masa) zalijeme vývarem.

V tomto okamžiku můžeme přidat i skleničku brandy, avšak pozor pánev musíme oddálit od ohně.

Pak provaříme, případně ještě zředíme vývarem.

Prohřáté steaky naklademe na talíř, polijeme omáčkou, obložíme např. opečenou polentou nebo zapečenými brambory (viz samostatný recept) nahoře ozdobíme krátce na oleji orestovanou zeleninou (tykev, celé fazolky, celé houbičky např. žampiony).