

Bertolli-steaky na červeném víně

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 steaky z hovězí svíčkové (á 150 až 200 g)

2 barevné papriky

3 šalotky

olivový olej Bertolli Extra Vergine

Omáčka::

200 ml červeného vína

200 ml zakysané tučné smetany

1 – 2 lžíce mleté papriky

Postup

Šalotku nakrájíme nadrobno, papriku na malé kousky. Poté zeleninu opečeme na malém množství olivového oleje tak, aby změkla. Hotovou zeleninu přeložíme na talíř, pánev vrátíme znovu na sporák, přidáme trochu oleje a rozežřejeme na nejvyšší teplotu. Když se z pánve již začíná kouřit, vložíme na ni steaky a zprudka opečeme po obou stranách. Pak maso vložíme do čistého pekáčku a dáme do trouby ohřáté na 80 °C.

Odloženou papriku a cibule dáme zpátky na pánev, přilijeme červené víno a necháme vyvařit asi na třetinu. Na závěr přidáme smetanu a krátce povaříme, přisypeme mletou papriku a osolíme. Steaky podáváme na omáčce s brambory pečenými ve slupce nebo pouze s čerstvým chlebem. 4 steaky z hovězí svíčkové (á 150 až 200 g)

2 barevné papriky

3 šalotky

olivový olej Bertolli Extra Vergine

Omáčka:

200 ml červeného vína

200 ml zakysané tučné smetany

1 – 2 lžíce mleté papriky