

Pepřové steaky

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 steaky z kotlety
celý pepř
olej
3 cibule
2 rajčata
3 lžice másla
petrželka
5 stroužků česneku
2 lžice strouhaného sýra
sůl

Postup

Steaky po obou stranách naklepeme, okraje nařízneme a posypeme nahrubo umletým pepřem. Takto připravené steaky vložíme do olejové marinády. Ve velké pánvi rozpálíme olej a steaky z každé strany asi 3 minuty opečeme a položíme na horký talíř. Do pánve vložíme kousky cibule, osmažíme ji a položíme vedle steaků. Smícháme máslo, nasekanou petrželku, česnek a tuto směs klademe na připravené steaky. Podusíme oloupaná omytá rajčata, posypeme strouhaným sýrem a lehce osolíme. Sýr spolu s rajčaty přidáme na talíř a vše posypeme nahrubo umletým černým pepřem.