

Pepřová omáčka ke steakům II

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 20 ml
- Cibule - nadrobno 1 ks
- Zelený pepř celý 2 lžice
- Hovězí vývar 250 ml
- Bílé víno suché 60 ml
- Smetana na šlehání 300 ml

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V malém kastrolu na středním plameni rozpálíme olej, vsypeme nadrobno pokrájenou cibuli a zelený pepř a dvě minuty zahříváme. Přidáme hovězí vývar a víno a 3 - 4 minuty povaříme. Přilijeme smetanu a vaříme další 2 minuty, do zhoustnutí. Dáme stranou a udržujeme v teple (nejlépe na nádobě s horkou vodou).