

Steak Ema s krémovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kvalitní hovězí svíčková (4 vysoké steaky po 250g) 1 kg
- Olivový olej 100 ml
- Sůl a pepř - dle chuti 3 špetka
- Větvičky tymiánu 4 ks
- Šalotky 3 ks
- Větvičky rozmarýnu 2 ks
- Nové koření 1 lžička
- Koňak 75 ml
- Smetana na šlehání 33% 200 ml
- Demi-glace silný vývar z telecích kostí, dá se koupit i hotový 200 ml
- Máslo 80 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Steaky potřete olivovým olejem, osolte, opepřete a posypte tymiánovými lístečky. Budete potřebovat 2 pánve, které rozežhřejete na středním ohni. Na první pánev vložte steaky a restujte 6 až 7 minut z každé strany při středním plameni na „medium“. Hotové steaky nechte odpočinout v teple, popřípadě nechte dojít v troubě. Na druhou rozežhřátou pánev nalijte trochu oleje, přidejte šalotku, očištěný rozmarýn a nové koření a lehce promíchejte. Když šalotka zezlátne a rozmarýn se rozvoní, sundejte pánvičku z plamene, přilijte koňak a dejte zpět na oheň - pozor na šlehající plameny. Pak

přidejte po částech smetanu a demi-glace a vařte asi 3 minuty. Když je omáčka provařená, přelijte ji do vhodné nádoby a ručním mixérem rozmixujte a ještě procedte přes sítko. Vlijte zpět na pánvičku, přidejte máslo a míchejte do rozpuštění. Steaky podávejte s jemnou bramborovou kaší a připravenou koňakovou omáčkou.