# Hovězí svíčková v růžovém pepři II.

## Kategorie: Maso

## Autor: Bmilinka1991

## Suroviny

**Porce:** 2

- Hovězí svíčková 300 g
- Olivový olej 50 ml
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Černý pepř - dle chuti 1 špetka
- Růžový pepř - dle chuti 2 lžíce
- Máslo 20 g
- Řeřichové výhonky 1 hrst

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Svíčkovou odblaňte. Povrch potřete olivovým olejem, osolte a opepřete špetkou černého pepře. Pánev zahřejte, přidejte maso a ze všech stran ho opečte. Růžový pepř rozmačkejte a obalte v něm povrch opečené svíčkové. Pak maso položte na plech a pečte v troubě předehřáté na 180°C asi 15 minut. Po upečení maso vyndejte z trouby a nechte na plechu 6 minut odpočinout. Pánev z výpekem z masa postavte na plotýnku a přilijte 50 ml vody. Oškrábejte do ní všechny připečené kousky, přiveďte k varu a svařte na polovinu. Pak sejměte z ohně a vmíchejte máslo. Svíčkovou nakrájejte na plátky. Upravte ji na servírovací talíř a přelijte máslovou omáčkou. Ozdobte řeřichovými výhonky.