

Bifteky s houbovou omáčkou, bramborami a chřestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Hovězí svíčková - steaky 1.5 kg
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Máslo 60 g
- Žampiony 500 g
- Česnek 2 stroužek
- Koňak 125 ml
- Smetana ke šlehání 375 ml
- Pečené brambory 300 g
- **PETRŽELOVÝ CHŘEST**
- Zelený chřest 600 g
- Bílý chřest 600 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Vinný ocet 2 lžíce
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Krupicový cukr 0.5 lžička
- Česnek 1 stroužek
- Petrželka 0.5 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 6

Postup:

Steaky velmi mírně naklepejte, z obou stran osolte a opepřete a potřete dijonskou hořčicí. Pak je na rozpáleném oleji 2–3 minuty z každé strany opečte. Zabalte do alobalu a nechte pár minut dojít v troubě vyhřáté na 160 °C.

Máslo nechte rozehřát v pánvi, přidejte pokrájené žampiony a chvíli opékejte. Přidejte česnek, koňak, nechte jej zredukovat, přilijte smetanu a nechte zhoustnout. Oba druhy chřestu zbavené dřevnatých částí 2–3 minuty povařte ve vroucí osolené vodě. Scedte, osušte a dejte do velké mísy. Olej našlehejte s octem, hořčicí, cukrem, česnekem, petrželkou a solí v misce. Dresinkem přelijte chřest a spolu se žampionovou omáčkou a bramborami podávejte k biftekům