

Steak Kilispera 2

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- roštěnec 2 plátek
- vypeckované černé olivy 1 hrst
- česnek 4 stroužek
- suché červené víno 1 dl

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Plátky masa lehce naklepeme rukou a nakrojíme okraje, aby se nám nekroutily. Posypeme mletým pepřem a oreganem, kterým nešetříme. Pokapeme olivovým olejem a necháme odležet, nejméně dvě hodiny. Na rozpálené suché pánvi z jedné strany zprudka opečeme podle chuti, po otočení na druhou stranu přidáme černé olivy a na plátky nakrájený česnek. Jakmile česnek zezlátne, podlijeme

červeným vínem (bacha, prská to, chce to zástěrku, nejlépe slávistickou!). Chvilinku povaříme, osolíme a ihned servírujeme.