Americký Pepper steak

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- hovězí roštěnec 500 g
- lusky cukrového hrášku 100 g
- zelený hrášek 100 g
- hovězí vývar 0.3 l
- česnek 4 stroužek
- červené papriky 2 ks
- cibule 2 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

1. Roštěnec nakrájíme na kousky nebo nudličky, ty osolíme, opepříme, zalijeme olejem a necháme přes noc uležet
2. Druhý den kousky masa orestujeme zprudka na pánvi, až je maso měkké, dáme ho stranou
3. Na druhé pánvi orestujeme pokrájenou papriku, cibuli, hrášek a česnek, ke konci přidáme uvařené lusky cukrového hrášku
4. Do druhé pánvi s masem přilijeme hovězí vývar a zahřejeme, je-li omáčka řídká, zaprášíme jemně moukou, přidáme zeleninovou směs, vše spolu prohřejeme, silně opepříme a dle chuti dosolíme
5. Takto upravené maso podáváme s rýží.

Poznámka:

Demi-glace: Někteří šéfkuchaři ho „opisují“ termínem silný telecí či hovězího fond nebo vývar. Příprava tohoto fondu není náročná na suroviny, ale především na čas. Z tohoto důvodu si téměř nikdo nemůže dovolit jeho přípravu doma. V profesionálních kuchyních si výroba žádá alespoň 36 hodin pomalého vaření což si často nemohou dovolit ani menší provozy. V podstatě máte možnost rozpustit kostku umělého bujonu ve vodě a předstírat, že máte demi-glace a nebo si ho koupit jako hotový výrobek. Výroba DEMIGLACE: Telecí nebo hovězí kosti (klouby) - nařezané, kořenová zelenina (mrkev, celer, petržel), cibule, rajský protlak, červené víno, bobkový list, celý černý pepř, nové koření. Opečeme kosti se zeleninou a protlakem do hněda, přidáme koření a zalijeme studenou vodou. Na mírném ohni vaříme alespoň 24 hodin za stálého dolívání studené vody. Během tohoto procesu sbíráme opatrně tuk ze shora hrnce. Přecedíme přes utěrku abychom odstranili všechny nečistoty. Přidáme červené víno a redukujeme na třetinu obsahu. Po vychlazení musí tzv. želírovat a ztuhnout.