

Steak s pepřovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kýta 500 g
- bujón 1 kostka
- suché bílé víno 4 lžíce
- dijonská hořčice 1 lžíce
- smetana 2 lžíce
- šalotka 3 ks
- Pepř černý čerstvě drcený 1 lžíce
- nakládaný zelený pepř 80 g
- olej 1 lžíce
- máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

Postup:

1

Kýtu pokrájejte na 4 plátky, posypte je černým drceným pepřem a smažte na lžici oleje asi 2 minuty na každé straně. Po usmažení posypte špetkou soli.

2

Vařící vodou zalijte zrna zeleného pepře a po několika minutách je scedte.

3

Na výpeku z masa nechejte zesklivatět najemno nakrájené cibule šalotky s máslem.

4

Následně přilijte víno, přidejte hořčici a zelený pepř. Duste, dokud se polovina vína nevypaří.

5

Přidejte vývar z bujonu a smetanu. Vařte, dokud omáčka nebude hustá. Ke konci přidejte lžici másla, zamíchejte a už nevařte Steaky servírujte polité omáčkou s hranolkami

Poznámka:

pepř - čerstvě nadrcený