

Pečený steak ze žraloka s bernskou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- žraločí steak 4 ks
- cuketa 1 ks
- mrkev 1 ks
- celer 1 ks
- brambory 6 ks
- listové těsto 1 balíček

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso:

Žraločí setak zbavíme kůže a očistíme, osolíme, opepříme a opečeme na olivovém oleji.

Omáčka:

Na jemno nakrájenou šalotku, vinný ocet a čerstvý estragon rozvaříme a rozmixujeme. Ze žloutků a vývarů vyšleháme v páře holandskou omáčku a zjemníme máslem nebo ji připravíme z holandské omáčky od firmy Knorr, u které máme jistotu že se nesrazí. Do této omáčky vmícháme redukci šalotky, octa a vína.

Příloha:

Cuketu, mrkev, celer a brambory nakrájíme na plátky a uvaříme ve slané vodě, přecedíme a prohodíme na másle. Polovinu si necháme zvlášť a druhou polovinu smícháme se sekanou petrželovou natí a vejcem. Zabalíme do slabého listového těsta a upečeme jako zeleninový závin.

Zbylou polovinu zeleniny prohřejeme a podáváme ve tvaru hnízda.