

Steak Diane

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí svíčková 500 g
- houby 100 g
- brandy 2 lžíce
- dijónská hořtice 1 lžíce
- petrželka 1 lžíce
- šalotka 4 ks
- česnek 2 stroužek
- smetana 2 dl

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Svíčkovou naklepeme, osolíme, opeříme, pokapeme olejem a necháme chvíli odležet
2. Mezitím si připravíme omáčku; na másle osmahneme šalotku, přidáme nakrájené houby, worcestr, hořčici, vše podusíme do měkka, nakonec zalijeme smetanou, přidáme brandy a sekanou petrželku, osolíme, opeříme a ještě 2-3 minuty prohřejeme
3. Steaky grilujeme z každé strany 3-4 minuty
4. Opečené steaky podáváme podlité omáčkou a například s brambory.