

Steak s omáčkou z koňaku, restovanou rukolou a šťouchanými bramborami se sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vysoký roštěnec 800 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- rozmarýn 1 snítka
- silný masový vývar 2 dl
- panceta 40 g
- máslo 40 g
- brandy 0.5 dl
- **Na šťouchané brambory**
- brambory 600 g
- máslo 150 g
- parmezán 50 g
- čedar 50 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- pažitka 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso ochutíme solí, pepřem a na pánvi opečeme z každé strany dozlatova. Dopečeme v troubě na 190°C asi 6 minut. Na výpeku orestujeme škvařenou slaninu, přidáme snítku tymiánu a oflambujeme koňakem. Zalijeme vývarem a svaříme na třetinu. Na závěr vmícháme máslo.

Šťouchané brambory se sýrem

Brambory uvaříme doměkka a propasírujeme přes jemné síto. Vmícháme rozpuštěné máslo, sýry a nasekanou pažitku. Ochutíme solí a pepřem.