

STEAK S KARMELIZOVANOU CIBULÍ A PEPŘOVOU SMETANOU

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vysoký roštěnec 800 g
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- tymián 1 lžička
- rozmarýn 1 lžička
- **Suroviny na karmelizovanou cibuli**
- cibule 3 ks
- hnědý třtinový cukr 1 lžíce
- bílé víno 2 dl
- smetana 2 dl

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso ochutíme solí, pepřem a sekaným rozmarýnem. Zprudka opečeme na pánvi z obou stran dozlatova a poté dopečeme ve vyhřáté troubě na 190°C asi 8 minut. Necháme deset minut odležet pod alobalem a poté krájíme na plátky.

Karmelizovaná cibule

Cukr zkaramelizujeme, přidáme cibuli krájenou na dílky a zastříkneme vínem a octem. Tekutinu zcela odvaříme a poté dochutíme solí i pepřem.

Pepřová omáčka

Na oleji orestujeme pancettu, pepř a přidáme cukr. Cukr zkaramelizujeme a zalijeme vínem. Svaříme na minimum a přilijeme smetanu. Provaříme a na závěr omáčku zjemníme máslem.