

Hastrmanovy steaky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové kotlety 400 g
- kuřecí prsa 400 g
- chilli papričky 5 ks
- steakové koření 4 špetka
- vegeta 5 špetka
- křen 1 ks
- solamyl 1 lžička
- olej 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso naporcujeme na menší plátky, rozklepeme, u vepřových steaků nařízneme kraje (aby se nám při orestování nekroutily)
2. Okořeníme steakovým kořením a vegetou
3. Na větší pánvi rozpálíme olej a maso zprudka orestujeme, z každé strany cca 2-3 minuty
4. Přidáme na čtvrtiny nakrájené chilli papričky, vše podlijeme teplou vodou

a necháme chvíli provařit

5. Omáčku z výpeku ochutnáme a případně dochutíme vegetou (vegeta nám nahradí

i sůl), pak zahustíme solamylem

6. Zahuštění provádíme tak, že v malém množství studené vody rozpustíme cca 1 lžičku solamylu a ten pak postupně vmícháme do vařící omáčky, dokud nám nezhoustne

7. Maso při zahuštění můžeme vytáhnout a uchovat v teple

8. Na jednotlivé talíře servírujeme střídavě kuřecí i vepřové kousky, ty přelijeme omáčkou, zdobíme šlehačkou a nastrouhaným křenem.