Francouzský biftek

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- špalíčky hovězí svíčkové 4 ks
- nové koření 4 kulička
- máslo 20 g
- smetana ke šlehání 250 ml
- koňak 4 cl
- olej 2 lžíce
- sůl 0 ks
- bílý pepř 1 lžíce
- černý pepř 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Bílý pepř, černý pepř i nové koření nahrubo roztlučeme a nasypeme na prkénko
2. Ve směsi pak obalujeme maso z obou stran
3. V těžké pánvi rozehřejeme olej, maso pak zprudka opečeme 1 minutu z každé strany, snížíme teplotu a steaky ještě dopékáme 2 až 4 minuty podle toho, jak chceme mít maso propečené
4. Hotové maso osolíme
5. Bifteky necháme chvilku odpočinout a potom zabalíme do alobalu, aby zůstaly teplé (propečený biftek můžeme zkoušet prstem, pokud se dá lehce zmáčknout, je uvnitř krvavý)
6. Z pánve slijeme tuk, rozehřejeme ji na nejvyšší stupeň, přípečky rozředíme koňakem, přidáme

máslo, sladkou smetanu a vše dobře promícháme
7. Omáčku odpaříme, až zhoustne
8. Hotovou ještě podle potřeby dochutíme solí
9. Bifteky položíme na talíř a přelijeme omáčkou.

Poznámka:

svíčková musí být dobře uležená
dle chuti přisolíme