

Rumpsteak s červenou cibulí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- rummpsteak 4 ks
- červená cibule 2 ks
- červené víno 400 ml
- vychlazené máslo 20 g
- bazalkový ocet 2 lžíce
- olej 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- čerstvě mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Cibuli očistíme, rozpůlíme, nakrájíme na tenké plátky, vložíme do hrnce a přilijeme víno a ocet
2. Vše společně prudce svaříme, až se tekutina téměř odpaří
3. Roštěnky naklepeme, na okrajích nařízneme, osolíme a opepříme
4. V pánvi na rozpáleném oleji orestujeme po obou stranách roštěnky dozlatova
5. Hotové zabalíme do alobalu a ponecháme v teple
6. Do pánve přidáme nakrájenou cibuli z hrnce, máslo a vše dobře promícháme
7. Podle chuti můžeme omáčku ještě dosolit, popřípadě opepřit a podáváme s teplým masem.

Poznámka:

rumpsteaků (plátky z konce nízkého roštěnce 200 g/ks)