

Pečená svíčková po anglicku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí svíčková 800 g
- fazolové lusky 600 g
- loupané rajčata 420 g
- cibule 1 ks
- tatarka 1 sklenice
- olivový olej 5 lžíce
- česnek 2 stroužek
- sůl 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme, osušíme a vetřeme do něj olej, sůl a pepř. Poté ho prudce opečeme z obou stran na dvou lžících oleje (pečeme na anglický způsob, tzn. zprudka tak, aby zůstalo uvnitř růžové) a přidáme podušená rajčata.

Nakrájenou cibuli a česnek zpěníme na zbylém oleji. Přidáme očištěné lusky, osolíme, opepříme a přikryté dusíme 10 minut.

Pečené maso nakrájíme na plátky a podáváme se zeleninou, příp. s opečenými brambory, a Tatarskou omáčkou HELLMANN'S.