

Vepřový steak s bylinkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- vepřová panenka 300 g
- šlehačka 100 ml
- olej 100 ml
- sekané bylinky 1 lžíce
- koňak 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- cukr 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Vepřovou panenku omyjeme, osušíme, nakrájíme na plátky a zlehka naklepeme
2. Do misky nalijeme olej smíchaný s bylinkami nasekanými nadrobno, přidáme vepřovou panenku a necháme 24 hodin v chladu marinovat
3. Druhý den steaky z marinády vyndáme, zakapeme koňakem, který do masa vetřeme
4. Na rozpáleném oleji steaky zprudka po obou stranách orestujeme dozlatova
5. Maso vytáhneme a uchováme v teple
6. Výpek zalijeme šlehačkou a za stálého míchání necháme chvíli povařit
7. Omáčku podle potřeby dochutíme solí, pepřem a cukrem a zahustíme solamylem nebo hladkou moukou rozmíchanou v malém množství studené vody

8. Maso vrátíme do omáčky a necháme ho prohřát.

Doporučení:

Podáváme například s opečenými brambory.