

Bifteky na bílém víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí biftek 4 ks
- bílé víno 1.4 l
- máslo 80 g
- olej 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Asi hodinu před přípravou bifteky odblaníme, jemně naklepeme (hřbetem ruky nebo sevřenou pěstí), potřeme po obou stranách olejem, opepříme a necháme odležet
2. Potom je prudce opečeme po obou stranách na rozehřátém oleji, podlijeme vínem a dusíme na mírném ohni 4 minuty
3. Přeložíme na nahřáté talíře a osolíme
4. Víno rychle odpaříme do hustoty sirupu
5. Pánvičku sundáme z plotýnky, přidáme máslo nakrájené na malé kousky a pánvičku zahříváme nad plamenem, až se máslo rozežřeje a zahustí šťávu
5. Nalijeme ji na bifteky a ihned podáváme.

Poznámka:

jeden biftek - 3 cm