

Pepřové steaky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Steaky z kotlety 4 ks
- Pepř celý 1 ks
- Rostlinný olej 1 ks
- Cibule 3 ks
- Rajčata 2 ks
- Máslo 3 lžíce
- Petrželka 1 ks
- Česnek 5 stroužek
- Sýr 2 lžíce
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Steaky po obou stranách naklepeme, okraje nařízneme a posypeme nahrubo umletým pepřem. Takto připravené steaky vložíme do olejové marinády. Ve velké pánvi rozpálíme olej a steaky z každé strany asi 3 minuty opečeme a položíme na horký talíř. Do pánve vložíme kousky cibule, osmažíme ji a položíme vedle steaků. Smícháme máslo, nasekanou petrželku, česnek a tuto směs klademe na připravené steaky. Podusíme oloupaná omytá rajčata, posypeme strouhaným sýrem a lehce osolíme. Sýr spolu s rajčaty přidáme na talíř a vše posypeme nahrubo umletým černým pepřem.