

Hovězí steak na pepři s přelivem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 4 ks
- Olej 2 lžíce
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks
- Smetana 250 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Steaky jemně naklepeme, aby jsme nenarušily jejich strukturu (stačí pouze klouby rukou). Dobře posypeme pepřem. Nesolíme! Olej rozežřejeme na těžké, nejlépe litinové nebo grilovací pánvi.

RARE STEAK (krvavý): Steaky zprudka opečeme z obou stran (z každé asi 2 minuty).

MEDIUM STEAK (středně propečený): Po první minutě prudkého smažení plamen zmírníme a maso dopékáme 2 minuty po obou stranách.

WELL DONE (propečené): Steaky opékáme 5 minut po obou stranách, během pečení postupně snižujeme plamen.

Při obracení v žádném případě nenapichujeme steaky na vidličku, aby nevytekla šťáva. Hotové steaky vyjmeme, necháme na teplém místě a doděláme omáčku.

Výpek z pánve zalijeme smetanou, osolíme a můžeme přidat i mletý pepř. Krátce povaříme, aby omáčka zhoustla. Hotovou omáčkou pak pepřové steaky na talíři přelijeme.

Podáváme s bramborovou přílohou, například s rozpečenými bylinkovými bramborami.

