

Steak na pepři dle Karla Pinka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí svíčková 4 ks
- Pepř drcený 1 ks
- Rostlinný olej 1 ks
- Máslo 30 g
- Brandy 50 ml
- Hovězí vývar 200 ml
- Pepř celý 2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso lehce klouby rukou naklepejte, z obou stran osolte, po obvodu svažte kuchyňskou nití a „otlačte“ v drceném pepři. Olej rozehřejte na těžké, nejlépe litinové pánvi nebo na pánvi s nepřilnavým povrchem, kterou ale můžete dát do trouby. Plátky masa na něm asi tři minuty z každé strany zprudka orestujte. Pánev s masem pak vložte na další tři minuty do trouby, předeheřtá na 200 °C. Poté ho vyjměte a uchovejte na teplém místě.

Na pánvi ve vypečeném tuku rozpustíte máslo. Vlijte brandy a zapalte ji. Flambujte, až alkohol vyhoří. Pak přilijte vývar a přiveďte k varu. Odškrabejte přípečky a tekutinu pomalým varem nechte svařit asi na polovinu objemu. Dosolte, přidejte zelený pepř a omáčkou pak přelijte maso. Podávejte se šťouchanými bramborami.