Pepřový steak s vinným máslem

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Pepř barevný celý 2 lžíce
- Rumpsteak 4 ks
- Sůl, olivový olej - dle chuti 1 lžička
- **Na vinné máslo:**
- Červené víno suché 300 ml
- Česnek 2 stroužek
- Bobkový list 1 ks
- Pepř černý celý 8 kulička
- Máslo změklé 150 g
- Kadeřavá petrželka , nasekaná 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Víno, česnek, bobkový list a kuličky černého pepře přiveďte k varu a nechte zredukovat na množství dvou lžic. Přelijte do mísy a nechte zchladnout. V jiné míse našlehejte máslo, pak k němu přes sítko přilévejte vinnou redukci. Přimíchejte petrželku a osolte. Pak máslo přendejte na potravinářskou fólii, zarolujte do válečku a dejte do lednice zcela ztuhnout.

2. Kuličky pepře rozdrťte v hmoždíři, přesypte do hlubokého talíře. Každý steak potřete olivovým olejem, osolte a z obou stran obalte v pepři. Pak steaky opečte na grilovací pánvi 2-3 minuty z každé

strany. Servírujte s plátky vinného másla, pečenou bramborou a svitky fazolí se slaninou.

Poznámka:

Máslo musí zcela ztuhnout