

# Biftek s houbami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Svíčková ze středu 1 kg
- Olej na smažení 1 ks
- Máslo 1 ks
- Nakrájené houby 2 hrst
- Koňak 2 lžíce
- Smetana 1 kelímek
- Sůl - dle chuti 2 špetka

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Ze svíčkové odstraňte blánu a nakrájejte na 4 kousky 4-5 cm silné. Na pánvi zahřejte na vysokou teplotu olej a máslo, vložte plátky masa a po jedné minutě obraťte. Snižte teplotu a smažte dál asi 4 minuty, vždy po jedné minutě maso obraťte.

2. Maso vyjměte z pánve, osolte z obou stran zabalte do alobalové fólie a dejte stranou. Do pánve s výpekem přidejte houby, nalejte koňak a zapalte. Po chvíli přelejte smetanou, promíchejte a krátce povařte. Maso vraťte do pánve se smetanovou omáčkou, krátce prohřejte a upravte na talíře.