

Vepřové steaky s restovanou šalotkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr 2 lžíce
- vývar 300 ml
- menší vepřové steaky 600 g
- olej 3 lžíce
- máslo 3 lžíce
- tmavá jíška 2 lžíce
- šalotka 700 g
- balsamický ocet 2 lžíce
- **podle chuti**
- mletý bílý pepř 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Šalotky oloupeme.

Na pánvi rozpustíme máslo a přibližně 3 minuty na něm restujeme šalotku. Přimícháme cukr a za neustálého míchání opět restujeme tři minuty, až cukr zkaramelizuje. Celý proces nesmí trvat déle než 6 minut, protože pak by šalotka ztratila chuť.

Pak vše zalijeme octem a vývarem a 10 minut vaříme na mírném ohni. Pak šťávu zahustíme zakoupenou hotovou jíškou a vše hodně okořeníme.

Vepřové steaky omyjeme a dobře osušíme papírovou utěrkou. Osolíme, opepříme a v rozpáleném oleji opékáme z každé strany přibližně 3 minuty.

Maso rozložíme na talíře, obložíme šalotkou, přelijeme omáčkou a servírujeme.

