

Steaky s olivami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sýr 1 ks
- rajčata sušená 8 ks
- máslo 1 ks
- cuketa 500 g
- pepř mletý 1 ks
- steaky 4 ks
- petrželka 1 ks
- mrkev 600 g
- olivy 100 g
- zásmažka 1 ks
- sůl 1 ks
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mrkev a cukety nakrájíme podélně na tenké proužky. Obojí povaříme v osolené vodě asi 2 minuty, necháme okapat a nasekáme si petrželku. Houby a olivy nakrájíme na plátky. Sušená rajčata nadrobno. Rajčata, olivy, sýr a žloutek smícháme, ochutíme solí a nakonec vmícháme houby. Steaky opečeme na tuku, z každé strany asi 3 minuty, okořeníme a vyjmeme. Cibuli nakrájíme nadrobno, zalijeme vývarem a vermutem a podusíme. Směsí zeleniny a hub polijeme steaky a zapečeme v přehřáté troubě. Zbylou šťávou dochutíme a zahustíme zásmažkou. Na horkém tuku bleskově osmahneme zeleninu a petrželku. Vše upravíme na talíři a ihned podáváme.