

# Bifteky s omáčkou z balsamica



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 0min , Porce: 4

**2400** kalorií , **342 g** cukrů , **141 g** tuků , **244 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bifteky-s-omackou-z-balsamica>

## Příprava

Maso nakrájíme na 4 plátky - tak, aby každý měl váhu 200 g. Osolíme, opeříme a potřeme dvěma lžícemi oleje. Promasírujeme. Šalotky nakrájíme na čtvrtky a dáme je do pánve na rozpálený olej. Po dvou minutách přidáme utřený česnek, balsamico, víno a bobkový list. Přivedeme k varu, snížíme teplotu a povaříme 10 minut. Rajčátka také opečeme na pánvi. Maso podáváme s omáčkou a grilovanými rajčátky.

### Tip k receptu

Nejlepší je vysoký roštěnec (prodává se ještě nízký, ale ten není na tuto přípravu tak vhodný).

## Ingredience

- 800 g hovězí roštěnky
- 4 lžíce olivového oleje
- 1 lžička soli
- 1 lžička pepře
- 400 g rajčat
- 4 ks šalotky
- 2 stroužky česneku
- 100 ml aceta balsamica
- 100 ml červeného vína
- 1 ks bobkového listu

## Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Italská, Bezlepková, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Labužník, Hlavní chod

