

Hovězí bifteky se zeleným pepřem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

1560 kalorií , **0 g** cukrů , **105 g** tuků , **168 g** bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-bifteky-se-zelenym-peprem>

Příprava

Maso osušíme kuchyňským papírem. Na pánvi rozežřejeme olej, hovězí prudec opečeme po obou stranách. Maso osolíme, opepříme, vyjmeme na nahřátý talíř a uchovááme horké. Připečeniny na pánvi rozředíme brandy a hovězím vývarem. Maso vrátíme zpět a necháme dopéct v troubě. Poté maso opět vyjmeme a vložíme zelený pepř, rozmícháme smetanu a dobře, ale krátce provaříme. Maso podáváme přelitě vzniklou omáčkou a zapékanými bramborami.

Ingredience

- ✓ 800 g hovězí svíčkové
- ✓ 3 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1 špetka soli
- ✓ 4 lžíce Brandy
- ✓ 4 lžíce hovězího bujónu
- ✓ 4 lžičky nakládaného celého pepře
- ✓ 1/8 l sladké smetany
- ✓ troška pepře

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Labužník, Hlavní chod