

Hovězí steak na pepři



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

262 kalorií , 0 g cukrů , 29 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-steak-na-pepri>

Příprava

Maso necháme odležet při pokojové teplotě. Promneme je prsty, po obvodu svážeme nití (nebude se kroutit). Na pánvi rozejdeme olej a plátky masa smažíme z každé strany cca 1-2 minuty. Snížíme teplotu, přidáme oříšek másla a dosmažíme další 2 minuty. Maso vyjmeme, osolíme, obalíme v pepři a ještě asi na 5 minut zabalíme do alobalu, kde ho necháme dojít.



Ingredience

- ✓ 4 plátky hovězího bifteku
- ✓ 1 lžice směsi mletého barevného pepře
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 2 lžice slunečnicového oleje
- ✓ 1/2 lžičky másla

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod