

# Hovězí steak na zelenině



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 2

**884** kalorií , **0 g** cukrů , **100 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

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

## Příprava

Steaky si několik dní předem naložíme do olejové lázně s pepřem. Na rozpáleném oleji je zprudka opečeme z obou stran, pak vyjmeme a na výpeku osmažíme zprudka zeleninu. Zalijeme instantní masovou šťávou rozmíchanou ve studené vodě. Pár minut prohřejeme a můžeme servírovat.

## Ingredience

- 2 plátky hovězího masa na steak
- 250 ml hotové hovězí nebo drůbeží šťávy
- 1 balení mražené zeleniny
- rostlinný olej
- pepř

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod