

# Hovězí steak s orestovanými houbami



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 17min  
Celkový čas: 37min , Porce: 4

**1939** kalorií , **0 g** cukrů , **122 g** tuků , **194 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/hovezi-steak-s-orestovanymi-houbami>

## Příprava

Maso naporcujte na čtyři steaky. Ochuťte solí a čerstvě mletým pepřem. Zastříkněte velmi jemně octem a nechte asi 15 minut odležet. Houby očistěte. Velké překrájejte na menší kousky, malé nechte vcelku. V pánvi rozpalte olej. Dejte na něj steaky a opékejte je 3 minuty z jedné strany. Obraťte je a pečte ještě 3–6 minut, podle toho, jak je chcete mít propečené. Poté je zabalte do alobalu a nechejte odpočívat v teple. V kastrolu rozehřejte máslo. Vsypete na něj houby a duste je asi 5 minut. Osolte a mírně opepřete. Horké houby dochuťte kapkou zbylého octa a ihned podávejte se steakem a majoránkou.



## Ingredience

- 600 - 800 g hovězího roštěnce z mladého býka
- 2 lžíce bílého octa
- 2 lžíce oleje
- 400 g směsi hub (hříby, lišky)
- 2 plátky másla
- 4 stonky majoránky
- hrubá sůl, celý pepř

## Kategorie

Obyčejný den, Léto, Houby, Maso, Rodina,  
Hlavní chod