

Steak Ema s krémovou omáčkou

Obtížnost: ○○○○○

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

2077 kalorií , 0 g cukrů , 145 g tuků , 210 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/steak-ema-s-kremovou-omackou>

Příprava

Hovězí maso nakrájíme na čtyři kusy. Osolíme a opeříme ze všech stran a poté opékáme 6 minut z každé strany na olivovém oleji. Na druhé pánvi opékáme nejemno nakrájenou šalotku, rozmarýn a mleté nové koření. Až je šalotka zhnědlá, odstavíme z ohně, přilijeme koňak a vrátíme na oheň. Pozor na plameny! Po částech přilejeme smetanu a demi glace a povaříme 3 minuty. Nakonec přidáme máslo a připravíme omáčku. Steak podáváme například s bramborovou kaší přelitý omáčkou.

Ingredience

- 1 kg hovězí svíčkové
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře
- 100 ml olivového oleje
- 4 lžíce tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 3 ks šalotky
- 2 lžíce rozmarýnu
- 1 lžička nového koření
- 75 ml koňaku
- 200 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 200 ml omáčky demi glace
- 80 g másla

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Hlavní chod