

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 najemno 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