

Steak na whisky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

420 kalorií , 0 g cukrů , 34 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Maso lehce naklepeme, opepříme, zakápneme lžící whisky, 2 lžícemi oleje a necháme odležet. Poté ho opečeme z obou stran na pánvi na oleji. Tuk z pánve slijeme, nalijeme do pánve 50 ml whisky a šlehačku. Podle chuti osolíme, opepříme a krátce povaříme. Omáčkou přelijeme maso. Podáváme s brambory.

Ingredience

- ✓ 4 plátky hovězího masa
- ✓ 50 ml whisky
- ✓ 100 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 5 lžic olivového oleje

Kategorie

Výjimečný den, Finančně nenáročné, Maso, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod