

Steak s houbami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 35min , Porce: 2

140 kalorií , **0 g** cukrů , **13 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

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

Příprava

Maso důkladně osolte a opepřete. Máslo rozpusťte na pánvi na středně vysoké teplotě. Přidejte na pánev maso a z každé strany 1-2 minuty osmahněte a pak dejte bokem.

Přidejte nakrájenou šalotku, česnek a tymián a opékejte cca půl minuty. Pak přidejte houby a orestujte je do měkka (asi tak 2 minuty).

Přidáme brandy a opatrně zapálíme. Přidáme hořčici a smetanu a mícháme po dobu jedné minuty. Poté přilijeme vývar a dusíme další minutu. Nakonec přidáme worcesterovou omáčku, petrželku a všechnu šťávu, která se nashromáždila z masa. Pánev odstavíme a můžeme servírovat připravenou omáčku s hovězím masem.

Ingredience

- 2 medailonky hovězí svíčkové
- sůl
- pepř
- 1 lžíce másla
- 2 šalotky
- 1 stroužek česneku
- 1/2 lžičky tymiánu
- 1 šálek žampionů
- 1/4 skleničky brandy
- 2 lžičky dijonské hořčice
- 1/4 šálku smetany
- 1/4 šálku telecího nebo hovězího vývaru
- 2 lžičky worcesterové omáčky
- 1 lžíce petrželky

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Maso, Rychlovka, Labužník, Návštěva

