

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 lžice 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 lžice petrželky

Kategorie

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

