

# Stejkové proužky na cibulce a topince



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**1063** kalorií , **0 g** cukrů , **74 g** tuků , **93 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/stejkove-prouzky-na-cibulce-a-topince>

## Příprava

Nejdříve si připravíme marinádu: V misce smícháme víno, sojovou omáčku, hořčici, cukr a nakonec přidáme lístečky tymiánu. Maso nakrájíme na tenké proužky, opepříme je a naložíme na chvíli do marinády. Cibuli nakrájíme na tenká půlkolečka a na rozehřátých 2 lžících oleje ji osmažíme lehce dozlatova- trvá to asi 4 minuty. Hotovou cibuli vyndáme z pánve tak, aby olej zůstal na pánvi a odložíme si ji stranou, někam do tepla. Maso vyndáme z marinády, necháme ho lehce okapat a vložíme ho na pánev po cibuli. Necháme ho restovat asi 2-3 minutky z každé strany. Poté na pánev vlijeme i marinádu a necháme ji zredukovat, až se tekutina vyvaří a zahoustlá šťáva obalí maso. Krajíce chleba lehce opečeme na 2 lžících oleje z obou stran, horké topinky pomazeme změkklým máslem, které jsme utřeli z rozmačkaným česnekem, na to dáme trochu osmažené cibulky, naklademe maso a navrch dáme zbytek osmažené cibule.

## Ingredience

- 400 g hovězí svíčkové nebo minutkového masa
- 6 lžic červeného vína
- 2 lžíce sojové omáčky
- 2 lžíce Dijonské hořčice
- 1 lžička hnědého cukru
- 4 lžíce olivového oleje
- 1 velká cibule
- špetka soli
- 1-2 snítky čerstvého tymiánu
- 4 plátky chleba
- 2 lžíce másla
- 1-2 stroužky česneku

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Rychlovka, Labužník, Hlavní chod

### Tip k receptu

Doporučuji nešetřit česnekem a hotové jídlo podávat s čerstvými rajčaty. Vznikne tak úžasný koncert chutí.

