

T-bone steak se selskými bramborami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 1

357 kalorií , 0 g cukrů , 32 g tuků , 15 g bílkovin

Autor: Michal Drozdek

Odkaz: <https://srecepty.cz/t-bone-steak-se-selskymi-bramborami>

Příprava

Uvaříme brambory. Na pánvi osmahneme cibuli společně se slaninou a trochou olivového oleje. Přidáme uvažené brambory. Rozehřejeme troubu na 170°C. T-bone steak osušíme, osolíme a opeříme. Rozpálíme pánev, přidáme olivový olej. Osmahneme steak 3 minuty na každé straně. Z bramborové směsi vytvarujeme kolečka a přidáme na pánev ke steaku. Přiklopíme pokličkou a dáme na chvíli do trouby.

Ingredience

- ✓ 3 brambory
- ✓ 1 cibule
- ✓ 100 g domácí uzené slaniny
- ✓ 1 lžíce olivového oleje
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžička pepře
- ✓ 700 g T-bone steak



Tip k receptu

Kvalitní víno např. z e-shopu www.sommelier-club.cz

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

