

Tatarský langet



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

957 kalorií , 0 g cukrů , 51 g tuků , 127 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/tatarsky-langet>

Příprava

Z masa nakrájame malé medailóniky, mierne naklepeme, posolíme a okoreníme. Z oboch strán opečieme na oleji, vyberieme a odložíme na teple miesto. Do tuku od pečenia dáme cibuľu pokrúpanú na drobno, uhorky pokrúpané na kocky, odkôstkované olivy, rajčiakový pretlak, upražíme a zjemníme červeným vínom. Krátko povaríme, prelejeme medailóniky a posypeme ich posekaným kôprom.



Tip k receptu

Podáva sa s varenými zemiakmi.

Ingredience

- ✓ 600 g hovézí svíčkové
- ✓ 60 ml olivového oleje
- ✓ 2 cibule
- ✓ 40 g rajčatového protlaku
- ✓ 80 g sterilovaných okurek
- ✓ 30 g oliv
- ✓ 100 ml červeného vína
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ troška kopru
- ✓ sůl podle potřeby

Kategorie

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