

Pepřová omáčka ke steakům I

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Kuřecí vývar 2 dl
- Smetana na šlehání 100 ml
- Pepř zelený nakládaný 1 lžíce
- Olej 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do kastrolu dáme trochu oleje, lžící naloženého zeleného pepře a lehce orestujeme, přidáme 2 lžíce plnotučné hořčice a přilijeme kuřecí vývar a necháme trochu povařit. Ke konci přilijeme smetanu na

šlehání a lehce povaříme, aby se spojili chutě a pepřová omáčka se zjemnila.

Pokud děláme pepřovou omáčku spolu s masem, přilijeme k pepřové omáčce výpek z masa a zamícháme.