

# Pepřová omáčka na steaky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: kuchtik.honza



## Suroviny

**Porce:** 4

- Smetana 30% 0.5 hrnek
- Zelený pepř bez nálevu 2 lžíce
- Víno bílé suché 0.5 hrnek
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Na pánev do výpeku z masa nalijeme smetanu a víno, provaříme 2 minuty, až se obsah zmenší, přidáme kuličky pepře a hořčici, rozmícháme a část kuliček vařečkou nebo lžící rozdrtíme. Povaříme ještě 1 minutu.

Pepřová omáčka je vhodná pro přelití masa i přílohy.