

# Pepřová omáčka ke steakům II

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: kuchtik.honza



## Suroviny

**Porce:** 4

- Olivový olej 20 ml
- Cibule - nadrobno 1 ks
- Zelený pepř celý 2 lžice
- Hovězí vývar 250 ml
- Bílé víno suché 60 ml
- Smetana na šlehání 300 ml

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

V malém kastrolu na středním plameni rozpálíme olej, vsypeme nadrobno pokrájenou cibuli a zelený

pepř a dvě minuty zahříváme. Přidáme hovězí vývar a víno a 3 - 4 minuty povaříme. Přilijeme smetanu a vaříme další 2 minuty, do zhoustnutí. Dáme stranou a udržujeme v teple (nejlépe na nádobě s horkou vodou).