

Hovězí steaky na whisky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olej 3 lžíce
- whisky 6 lžíce
- smetana na vaření 1 kelímek
- máslo 5 lžíce
- citronová šťáva 2 lžička
- hovězí steaky 800 g
- **podle chuti**
- worcesterová omáčka 1 ks
- sůl 1 ks
- mletý bílý pepř 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Steaky omyjeme, osušíme a naložíme do whisky, ve které je alespoň hodinu necháme odležet. Pak steaky vyjmeme, osušíme a whisky uschováme.

Olej rozpálíme a steaky na něm z každé strany 2 minuty opékáme. Pak plamen zmírníme a dopékáme asi 8 minut, a v této době je 3x obrátíme. Pak je osolíme, opepříme, zabalíme do alobalu a necháme 10 minut odležet.

Do výpeku nalijeme whisky, smetanu, přidáme máslo a za stálého míchání 5 minut povaříme. Ochutíme solí, bílým pepřem, pár kapkami worcesteru a citronovou šťávou.

Maso vyjmeme z alobalu, rozdělíme na talíře a přelijeme pikantní omáčkou. Ozdobíme bylinkami a podáváme.