

Pikantní hovězí steaky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- chilli koření 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- olej 2 lžíce
- hovězí svíčková 4 plátek
- máslo 4 plátek
- mletá sladká paprika 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do oválné zapékačské misky dáme olej a misku vložíme do trouby na 2 až 3 minuty, aby se olej rozehtál. Mezitím omyjeme a osušíme maso. Klouby ruky maso lehce promačkáme nebo naklepeme. Osolíme, opeříme, posypeme paprikou a chilli kořením.

Maso vložíme do misky s rozehtávaným olejem, vložíme do trouby, uzavřeme a necháme asi 2 až 3 minuty péct. Mezitím ukrojíme 4 plátky másla. Potom maso obrátíme a na každý plátek steaku dáme plátek másla a pečeme další 3 minuty doměkka.

Hotové steaky ještě z trouby nevyndáváme, ale necháme 1 minutu odpočinout ve vypnuté troubě.

Hotové maso podáváme s opečenými brambory a zeleninou.

