

Pštrosí steak v arašídové omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Pštrosí steak 700 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Olej na opékání 2 lžíce
- Batáty 600 g
- Čekanka červená malá 3 ks
- Máslo 50 g
- Drůbeží vývar 100 ml
- Arašídý - nasekané 150 g
- Smetana 150 ml
- Bílé víno 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Austrálie

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejeme na 180°C. Pštrosí steak nakrájíme na medailonky, osolíme a opeříme. V troše oleje důkladně opečeme a pak v troubě asi 10 minut necháme dojít.

Batáty oloupeme, omyjeme, nakrájíme na tenké plátky a osmažíme v oleji. Podle chuti osolíme.

Čekanku omyjeme, osušíme a lístky natrháme na kousky.

Polovinu másla rozehřejeme v kastrolu, čekanku na něm osmahneme, osolíme a opeříme. Přilijeme drůbeží vývar a čekanku ještě 5 minut podusíme.

Připravíme omáčku: na zbytku másla orestujeme arašídy, přidáme smetanu a bílé víno, dochutíme solí a pepřem.

Pštosí steaky upravíme na vyhřáté talíře s omáčkou a podáváme s batáty a čekankou.