Recept: Grilovaný steak s hubovou omáčkou

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

30 min

4



3.2

21

Budete potrebovať

Sušené dubáky	25 g
Voda	300 ml
Cibuľa	1 ks
Hnedé šampiňóny	250 g
Soľ	1 a 1/2 ČL
Mleté čierne korenie Vitana	1/2 ČL

Smotana na šľahanie	250 ml
Hladká múka	2 PL
Hovädzie steaky	4 ks
Olivový olej	2 PL
Korenie Steak 7 korení Vitana	1 ks

Príprava receptu

Ako prvé pripravíme omáčku. Sušené dubáky zalejeme vodou a necháme odstáť cca 20 minút.

Cibuľu nakrájame nadrobno. Šampiňóny zbavíme konca stopky a nakrájame na plátky.

Na oleji opražíme dozlata cibuľu. Pridáme šampiňóny, krátko opečieme.

Vlejeme hríby aj s vodou a varíme, kým hríby nebudú mäkké.

Na záver vmiešame smotanu zmiešanú s múkou a varíme do zhustnutia.

Steaky vyberieme 30 minút pred prípravou z chladu.

Osušíme ich papierovou utierkou, polejeme olivovým olejom a posypeme Vitana korením Steak 7 korení.

Steaky grilujeme na rozpálenom grile cca 3 minúty z oboch strán alebo podľa chuti.

TIP: Hubovú omáčku môžete vymeniť za Steakové omáčky Vitana.