

Hovězí steak na pepři

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

4 ks	steak z roštěné
	sůl
1 lžíce	pepř
2 lžíce	olej
kousek	bylinkové máslo



Postup přípravy

Steaky naklepeme klouby rukou a z obou stran osolíme. Poté si lehce nadrtíme pepř a steaky v něm otiskneme. Na páněv (nejlépe těžkou, litinovou) si dáme rozpálit olej a steaky na ní zprudka opečeme. Doba opékání závisí na tom, jak je chceme mít propečené - na lehké propečení stačí dvě minuty, na střední čtyři minuty a na úplné propečení šest minut (vždy po každé straně). Steaky přendáme na vyhřáté talíře a servírujeme s bylinkovým máslem.

Poznámka: Jako přílohu můžeme zvolit například opečenou zeleninu či domácí bramborové hranolky.