

Hovězí steak se švestkovou omáčkou

Časová náročnost: 30 minut

Hovězí steak

4 ks	hovězí steak
6 lžíce	olivový olej
	drcený barevný pepř

Švestkový omáčka

1 ks	cibule
4 lžíce	olivový olej
1 lžíce	cukr (nejlépe hnědý třtinový)
1/4 l	červené víno
1/4 l	drůbeží vývar
1 lžíce	sojová omáčka
200 g	švestková povidla
	sůl



Postup přípravy

Nejprve si připravíme švestkovou omáčku: Najemno nakrájenou cibuli osmahneme na olivovém oleji dozlatova. Přidáme cukr a necháme zkaramelizovat. Zalijeme červeným vínem a necháme jej trochu odpařit. Poté přilijeme vývar, sójovou omáčku a přidáme povidla. Za stálého míchání vaříme asi 12 minut. Na závěr švestkovou omáčku rozmixujeme ručním tyčovým mixérem a dochutíme solí. Nyní se pustíme do přípravy steaků: Maso promačkáme rukou (klouby ruky), potřeme olivovým olejem a posypeme drceným barevným pepřem. Poté jej zprudka opečeme na pánvi - z každé strany 2 až 5 minut (podle toho jak je chceme mít propečené). Orestované steaky přendáme do zapékací misky a dáme na zhruba 10 minut do trouby vyhřáté na 140° C. Vyndáme, přikryjeme alobalem a necháme dalších 10 minut odpočívat. Odpočínuté steaky podáváme s připravenou švestkovou omáčkou a vařenými či opečenými brambory.