



## Hovězí steak obchodníka s vínem

### Ingredience

- 2 ks vyztálé hovžzí steaky
- 1 špetka sůl
- 1 špetka černý pepř
- 1 lžíce máslo
- 1 ks šalotka
- 2 dl Červené víno
- 0.5 kostka MAGGI Hovězí bujón
- 1 lžíce lístky plocholísté petržele
- 1 lžička citronová šťáva

### Postup

1. Maso na steaky musí být správně vyztálé, kupte si proto hovžzí maso určené ke grilování. Vyndejte ho z lednice asi 30 minut před grilováním a vetřete do něj čerstvě nadrcený pepř.
2. Nyní připravíme máslo obchodníka s vínem. Najemno nasekanou šalotku dejte do kastrůlku a zalijte ji červeným vínem. Nezakryté je společně nechte vařit, dokud se polovina vína neodpaří. Polovinu kostky MAGGI Hovězího bujónu zalijte vroucí vodou a nechte rozpustit. Nyní hovžzí bujón nalijte do hrnce a znovu vařte, dokud se veškerá tekutina neztratí. Povařenou šalotku nechte vychladnout a pak ji přendejte do misky.
3. Přidejte k ní máslo, nasekanou plocholistou petržel a trochu citronové šťávy. Společně smíchejte a takto připravené máslo dejte na chvíli do lednice více ztuhnout.
4. Nyní je čas na maso. Gril rozpalte na minimálně 200 °C. Oba opeřené steaky osolte z obou stran a vložte na rozpálený rošt grilu. Maso ugrilujte tak, jak ho máte rádi.
5. Hotové steaky nechte chvíli odpočinout a pak je podávejte s připraveným máslem.

⌚ 46 Méně

⊕ 2

Sacharidy	7.24 G
Energie	623.22 kcal
Tuky	36.99 G
Protein	47.67 G