

STEAK Z HOVÄDZEJ SVIEČKOVICE S OMÁČKOU Z ČERVENÉHO VÍNA



Takzvaný Filet mignon alebo steak z hovädzej sviečkovice je najkvalitnejším kusom hovädzieho mäsa. Určite to nie je jedlo na každý deň, na druhej strane, keď nám leto vrcholí a ešte stále je parádne teplo a môžeme grilovať, prečo si taký dobrý steak nepripraviť? Steak potrebuje len trochu olivového oleja, soľ a korenie. Nič viac.. ale ak ho chcete trochu povýšiť, môžete siahnuť aj po dobrej, ale jednoduchej omáčke. V našom prípade po omáčke z červeného vína s trochu čokolády. Neďivte sa, čokoláda dá omáčke silu, samozrejme, nesmiete to s ňou prehnať. A s dobre ugrilovaným steakom z hovädzej sviečkovice funguje dokonale. Prílohu si zvolte podľa seba. My vždy radi siahneme po pečenom zemiaku a zelenej fazuľke pripravenej na masle. Dokonalosť!

BUDETE POTREBOVAŤ:

steak
z hovädzej sviečkovice
polovicu červenej cibule,
prípadne šalotky
200 ml červeného vína
100 ml nesoleného
hovädzieho vývaru
bobkový list
pár vetvičiek tymianu
strúčik cesnaku
trochu čokolády
čerstvo mleté
čierne korenie a soľ
trochu masla
trochu olivového oleja

A TAKTO NA TO:

1. Na masle speňte cibuľu, pridajte bobkový list, tymian, strúčik cesnaku. Podlejte polovicou vína a zredukujte na polovicu. Prilejte zvyšok vína a rovnako zredukujte. Pridajte aj nesolený hovädzí vývar. Osolte a okoreňte. Omáčku prepasírujte, pridajte čokoládu (určite to s ňou nepreháňajte, malá kocka bude stačiť). Na záver zjemnite maslom.
2. Steak osolte a okoreňte a ugrilujte z oboch strán podľa vašich preferencií. Nezapadnite steak po grilovaní nechať trochu oddýchnuť (cca 5 min). Podávajte s omáčkou a prílohou podľa vášho výberu.