Steak pepřový

Ingredience

- 4 řezy svíčkové (asi 200 g)
- 3 lžíce různobarevného, nahrubo drceného pepře
- olej olivový — 3 lžíce
- 2 sklenky červeného vína
- sůl dle chuti

Postup

Řezy vložíme do keramické misky a zakápneme trochou oleje. Necháme alespoň hodinu odležet. Rozdrcený pepř namačkáme do okrajů řezů. Rozpálíme olej na hlubší pánvi. Steaky smažíme asi 6 minut z každé strany a osolíme až během smažení. Maso přeložíme na vyhřátou mísu. Do vysmahlé šťávy na pánvi přilijeme červené víno a necháme na mírném ohni probublávat, až se objem sníží na polovinu.

Zdroj: cilka.eu