

# 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 zapékačké misky a dáme na zhruba 10 minut do trouby vyhřáté na 140° C. Vyndáme, přikryjeme alobalem a necháme dalších 10 minut odpočívat. Odpočinuté steaky podáváme s připravenou švestkovou omáčkou a vařenými či opečenými brambory.