Steaková omáčka z Jihočeské nivy 30%



20 minut + marinování náročnost ●●●○

Ingredience

- 1 balení Jihočeské Nivy 30%
- 200 g kuřecích prsních řízků
- 50 g másla
- 1 ks šalotky
- 1–2 stroužky česneku
- 150 ml smetany ke šlehání
- 1 balení čerstvého rozmarýnu
- sůl a pepř na dochucení

Návod na přípravu:

Maso marinujeme v olivovém oleji s rozmarýnem, pepřem a solí a necháme odležet v lednici alespoň 2 hodiny.
Vezmeme si pánev, kterou rozpálíme na středním plameni, a ogrilujeme si na ní odleželé maso.
Ve stejné pánvi si rozpustíme kostičku másla, krátce orestujeme šalotku, přidáme 2 stroužky prolisovaného česneku, zarestujeme základ a přidáme smetanu. Poté do omáčky nakrájíme nebo nadrobíme kousky Jihočeské Nivy 30%.
V omáčce necháme rozpustit nivu, promícháme a přidáme čerstvě nadrcený černý pepř.
Steaky přelijeme připravenou omáčkou a ozdobíme bylinkami.