

# Bifteky na víně se žampiony



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**2254** kalorií , **0 g** cukrů , **53 g** tuků , **7 g** bílkovin

**Autor:** Roxana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bifteky-na-vine-se-zampiony>

## Příprava

Odleželou svíčkovou opláchneme studenou vodou a otřeme utěrkou. Odblaníme a nakrájíme na 4 plátky bifteků - jsou silnější!, poté je lehce naklepeme. Upravíme do pěkného tvaru, potřeme olejem a dáme odpočinout do lednice. Cibuli nakrájíme na tenká kolečka a žampiony na plátky. Na pánvi rozežřejeme olej, vložíme bifteky a po každé straně opečeme asi 5 minut. Vyndáme na teplý talíř. Na pánev po biftecích přidáme máslo, pokrájenou cibuli a žampiony, přidáme sůl a osmažíme. Pak vlijeme víno, trochu vody a vaříme až šťáva zhoustne. Bifteky osolíme, opepříme a přelijeme směsí z pánve a ihned podáváme.

### Tip k receptu

Vhodná je zeleninová obloha a červené víno.



## Ingredience

- 600 g hovězího masa - pravá svíčková
- 150 g žampionů
- 1 dcl červeného vína
- 3 lžíce olivového oleje
- 40 g másla
- 1 cibule
- sůl dle potřeby
- pepř barevný mletý dle potřeby

## Kategorie

Svatý Valentýn, Výjimečný den, Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Návštěva, Rodina, Zkušený kuchař, Hlavní chod