Tatarský langet

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: **4**

957 kalorií , **0 g** cukrů , **51 g** tuků , **127 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/tatarsky-langet

Příprava

Z mäsa nakrájame malé medailóniky, mierne naklepeme, posolíme a okoreníme. Z oboch strán opečieme na oleji, vyberieme a odložíme na teple miesto.Do tuku od pečenia dáme cibuľu pokrájanú na drobno, uhorky pokrájané na kocky, odkôstkované olivy, rajčiakový pretlak, upražíme a zjemníme červeným vínom. Krátko povaríme, prelejeme medailóniky a posypeme ich posekaným kôprom.

Tip k receptu

Podáva sa s varenými zemiakmi.

Ingredience

- 600 g hovězí svíčkové
- 60 ml olivového oleje
- 2 cibule
- 40 g rajčatového protlaku
- 80 g sterilovaných okurek
- 30 g oliv
- 100 ml červeného vína
- troška mletého pepře
- troška kopru
- sůl podle potřeby

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Redukční, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod