



przepisy.pl

## Stek wołowy w kruszonym pieprzu - VIDEO



### Składniki:

- polędwica wołowa - 700 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa - 4 łyżki
- czerwone wino - 100 mililitrów
- śmietana kremowa - 2 łyżki
- szalotka - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)



25 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Pieprz wsyp do moździerza i potłucz lekko, nie ucierając. Ziarenka pieprzu powinny być pokruszone, a nie starte.
2. Mięso oczyść z błon i pokrój na cztery równej grubości steki. Pokruszony pieprz wysyp na talerzyk, następnie każdy ze steków obtocz w nim z obu stron, dociskając lekko dłońią.
3. Rozgrzej patelnię z oliwą, steki smaź po 3-5 minut z każdej strony, w zależności od tego, jak bardzo wysmażone mięso lubisz. Gotowe steki zdejmij z patelni, przełóż na talerz i przykryj – pozostaw na kilka minut, aby mięso „odpoczęło”.
4. W tym czasie na tej samej patelni przesmaż pokrojoną drobno szalotkę, następnie wlej wino i odparuj alkohol. Na koniec dodaj śmietanę, zagotuj i dopraw do smaku. Gotowe steki podawaj z sosem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)