Biftek velký – Chateubriand

Ingredience

- 4 řezy ze středu svíčkové (cca silné 6 cm)
- sůl a pepř dle chuti
- olej olivový — 3 lžíce
- ořech másla

Postup

Maso osušíme, lehce naklepeme malíkovou hranou a opepříme dle chuti. V pánvi rozehřejeme olej, vložíme řezy a pečeme asi 7 minut z každé strany. Osolíme až při pečení. Bifteky odložíme na horkou mísu. Šťávu na pánvi zalijeme několika lžícemi horkého vývaru, přidáme máslo a povaříme. Šťávu podáváme zvlášť.

Zdroj: cilka.eu