Omáčka pepřová

Kulinářský institut

Ingredience

- 3 lžíce nakládaného zeleného pepře svařeného v bílém víně
- 2 lžíce koňaku
- máslo
- Ušlehaná smetana
- 2 lžíce výpeku z hovězího filetu
- 3 lžíce telecího demi-glace
- sůl

Postup

Z pánve, ve které jsme opekli maso, slijeme tuk a necháme na ní pouze napečeniny z masa, které být spálené! Pánev s spečeninami zahřejeme na sporáku a zalijeme kapkou vína, ve kterém jsme vařili nakládaný pepř. Víno necháme odvařit a na pánev přilijeme koňak, opět necháme odvařit, přidáme pepř a telecí demi-glace, přivedeme k varu, zahustíme máslem, dochutíme solí a zjemníme ušlehanou smetanou.

Zdroj: cilka.eu