



## Krwiste steki wołowe

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Bardzo efektowne i pyszne. Idealne na dobrej jakości mięsie wołowym. Soczysta i delikatna wołowina to wspaniałe danie, które można przygotować samodzielnie również w domu – nie tylko w drogiej restauracji.

## Przygotowanie

### Krok 1

Mięso kroimy na steki i doprawiamy solą oraz pieprzem. Rozgrzewamy na patelni klarowane masło. Wrzucamy na rozgrzane masło 2 ząbki czosnku (w łupinkach!), a następnie dodajemy steki i obsmażamy je z każdej strony maksymalnie po 3 minuty. Nagrzewamy piekarnik do temperatury 180 stopni. Steki przekładamy do naczynia i wstawiamy do piekarnika na ok. 3 minuty. Po tym czasie odstawiamy i pozwalamy mięsu odpocząć.

### Krok 2

Obieramy i kroimy cebulę, 1 ząbek czosnku, marchewkę i pieczarki. Podsmażamy na patelni po stekach. Po ok. 5 minutach dolewamy wino i miód. Doprawiamy tymiankiem do smaku i redukujemy sos.

### Krok 3

Steki podajemy z pieczarkami i marchewką. Idealnie przygotowane będą miały piękny, czerwony kolor po przekrojeniu.

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Trudne**

## Składniki:

- 500 g dobrej jakości mięsa wołowego na steki
- 3 ząbki czosnku
- 1 gałązka tymianku
- 1 duża marchewka
- ½ szklanki czerwonego wina
- 2 łyżki miodu
- 5 pieczarek
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 2 łyżki klarowanego masła
- 1 cebula