

## **Bifteky s hubovou omáčkou**

### Potrebuje:

- 20 g sušenej ázijskej zmesi
- 2 lyžice olivového oleja
- 30 g masla
- 2 veľmi jemne nakrájané cibule
- 3 lyžice francúzskej horčice
- 2 lyžice paradajkového pretlaku
- soľ
- čierne mleté korenie
- 1 lyžica citrónovej šťavy
- 2 lyžice suchého bieleho vermútu alebo sherry
- 6 lyžíc červeného vína
- 4 hovädzie rezne
- 4 plátky údenej prerastenej slaniny
- 300 ml mäsového vývaru
- 1 lyžica nakrájaného zeleného petržlenu

### Príprava jedla:

Predhrejte rúru na 200°C. Zohrejte olej, maslo a cibuľu na panvici posmažte. Keď cibuľka zmäkne a je zlatistá, pridajte horčicu a paradajkový pretlak. Povarte minútu, pridajte huby, citrónovú šťavu a koreniny. Povarte 2 minúty za častého miešania, pridajte biely vermút a víno a prilejte mäsový vývar. Varte asi 20 minút. Medzitým ochuťte rezne a zabaľte každý kus do plátku slaniny. Dajte na plech a pečte v rúre 8 minút. Keď je omáčka hotová pridajte rezne a duste 5 minút. Posypte petržlenom a podávajte s knedľou.

## **Kurča na hubovej omáčke**

### Potrebuje:

- 20 g sušenej ázijskej zmesi
- 2 kuracie prsia zbavené kože a vykostené
- soľ a čerstvo zomleté čierne korenie
- 2 lyžice olivového oleja
- 40 g nesoleného masla
- 2 jemne nasekané cibule
- 5 lyžíc suchého bieleho vína
- 1 veľmi jemne nasekaný strúčik cesnaku
- zeleninový vývar
- 150 ml smotany na šľahanie

### Príprava jedla:

Rozrežte kuracie prsia na polovice, osolte ich a okoreňte. Zohrejte v rajnici olej a maslo, pridajte mäso a opražte po oboch stranách do hnedá. Pridajte cibuľu, sušené namočené huby, cesnak, korenie, zeleninový vývar a duste, kým nezmäkne. Prilejte víno, rýchlo povarte a zakryte rajnicu. Duste 15 minút a mäso raz obráťte. Pridajte smotanu a privedte do varu.