



## Creste di gallo s hovězím masem, nakládanými okurkami, houbami a paprikovou smetanovou omáčkou

(2 porce)

### INGREDIENCE:

300 g creste di gallo  
300 g hovězí steak z vysokého roštěnce  
150 g žampionů *(nakrájených na menší kousky)*  
80 g znojemských nakládaných okurek *(nakrájených na malé kousky)*

200 ml smetany  
50 ml pasírovaných rajčat

1 červená cibule *(nakrájená na slabé plátky)*  
1 lžička sladké papriky

slunečnicový olej  
sůl  
pepř

### POSTUP:

Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě a scedte. Steak ochutte solí a pepřem, pokapejte slunečnicovým olejem a opečte na rozpálené pánvi. Na slunečnicovém oleji orestujte žampiony a červenou cibuli. Přidejte sladkou papriku, smetanu, pasírovaná rajčata a ochutte solí a pepřem. Dobře provařte. Až omáčka zhoustne, přidejte uvařené těstoviny a promíchejte. Nakonec přidejte nakládané okurky, promíchejte a steak i těstoviny naaranžujte na talíř.

### TIP:

- Steak vyjměte z lednice alespoň hodinu před přípravou, aby získal pokojovou teplotu.
- Ochutte jej solí a pepřem, pokapejte olejem a následně vložte na rozpálenou pánev. Další olej již do pánve nepřidávejte.
- Po upečení nechte maso minutu odpočinout.

