

Minútové Steaky s paradajkami

Suroviny

4 ks zadného hovädzieho (každý asi 70 g)
1 chilli
150 ml omáčky z čierneho korenia (môže byť aj hubová alebo podľa chuti.)
1 lyžica majoránky
6 cherry paradajky
soľ
korenie
olivový olej

Postup

Chilli nakrájame na malé kúsky.
Steaky osolíme,okoreníme a opekáme asi 1 minútu na 3 lyžiciach ol.oleja z oboch strán.
Keď máte radi prepečené steaky,potom ich nechajte prepekať

dlhšie ale paradajky vyberte po pol minúte.
V polovici opekania pridáme aj paradajky potom všetko vyberieme z panvice.
V použitom oleji krátko osmažíme chilli pridáme omáčku a privedieme k varu.
Potom pridáme majoránku a premiešame.