

# Domowe steki z cebulą



**Trudność:** □□□□□

Czas przygotowania: 20min , Czas gotowania: 25min  
Całkowity czas: 45min , Porcja: 4

**0** Kalorii , **0 g** Cukrów , **0 g** Tłuszczu , **0 g** Białek

**Autor:** Czerwona.Papryczka

**Link:** <https://srecepty.pl/domowe-steki-z-cebula>

## Przygotowanie

Cebule obrać i pokroić w plasterki. Obsypać je mąką i usmażyć na złoty kolor na rozgrzanym oleju. Cebule wyjąć i osuszyć, olej pozostawić na patelni. Steki umyć, osuszyć. Natrzeć papryką, solą, pieprzem. Usmażyć je na oleju pozostałym po cebuli, wyłożyć. Do tłuszczu wlać wino, sos pieczeniowy, dokładnie wymieszać. Zagotować, by sos zgęstniał. Dodać zioła prowansalskie, przyprawić solą i pieprzem. Na talerzach układać steki, polewać sosem i posypać usmażoną cebulką.

## Składniki

- 4 steki wołowe
- 5 cebul
- 2 łyżki mąki
- 1/2 szklanki oleju
- 1 szklanka wytrawnego czerwonego wina
- 1 sos pieczeniowy w torebce
- sól
- pieprz
- mielona papryka
- zioła prowansalskie

## Kategorie

Zwykły dzień, Polska, Całoroczne, Tańsze, Mięso, Warzywa, Pokarmy na każdy dzień, Rodzina, Dania główne