Grilovaný hovězí steak, pečená cuketa a paprika, brambor

Recepty

Hlavní chody

Oslava

40 min

4



2.9

3275

Budete potřebovat

hovězí steak	800 g
koření Gurmánský steak od Vitany	8 g
olivový olej	10 g
cuketa	100 g
paprika	100 g
brambory	600 g

sůl hrubozrnná	600 g

Příprava receptu

Hovězí steak vyndáme z lednice a necháme ho minimálně jednu hodinu temperovat. Za tuto dobu nám teplota masa v jádře stoupne z 2 C na pokojovou teplotu cca 20 C a bude se nám maso lépe propékat na medium. Poté maso potřeme olejem, okořeníme steakovým kořením a zprudka opečeme na pánvi. Opečené maso necháme na mřížce v teple odpočinout asi 3-4 minuty a poté krájíme. Zeleninu ogrilujeme na pánvi s mřížky, dochutíme solí a pepřem. Sůl nasypeme do nízkého pekáče a vyskládáme na ni brambory. Pečeme dle velikosti asi 30 minut na 180 C.