



# Steak



Steak je zmesou nahrubo drvených korenín, rímskej rasce a bielej horčice doplnenou jemnou, sladko ostrou chuťou koriandru. Celkovú arómu zmesi podčiarkuje osviežujúci d'umbier. Zmes je vhodná na prípravu bravčových, hovädzích i kuracích steakov. Kombinácia vybraných korenín dodá mäsu jemne pikantnú chuť, sezam sa postará o krehkú kôrku a netradičný vzhľad.

Tip: Vyskúšajte túto zmes na prípravu pečeného kurčaťa, prekvapí vás originálna chuť a krehká sezamová kôrka.

Recept Kuracie steaky v jogurte (4 porcie) Ingrediencie: 4 kuracie stehenné steaky, 2 lyžice bieleho jogurtu, 2 lyžice oleja, 1 lyžica korenia Steak, 250 g kuskusu, 3 lyžice olivového oleja, čierne korenie mleté, rasca celá, soľ. V miske zmiešajte jogurt s olejom a koreniacou zmesou. Do vzniknutej marinády naložte steaky, prikryte a nechajte 2 hodiny marinovať. Grilujte 5 minút z každej strany. Ako prílohu odporúčame kuskus. Ten uvarte podľa návodu, ochuťte soľou, korením a rascou, a pokvapkajte olivovým olejom.

Zloženie: jedlá soľ (max. 45 %), biele korenie, čierne korenie, celý lúpaný sezam, sušená cibuľa, rasca, sušený cesnak, látka zvýrazňujúca chuť a vôňu (E 621), protihrudkujúca látka (E 341), kurkuma, koriander, senovka grécka, rímska rasca, d'umbier, biela horčica, čili, klinčeky, muškátový kvet, kardamóm, fenikel, aníz.

Môže obsahovať zeler, lepok, sóju, arašidy.