



## Korenie na hovädzie SMOKY



Smoky Taste Beef sypký prípravok s koreninami na hovädzie s dymovou príchuťou

Koreniaca zmes, ktorej základom je údená paprika, oregano a rímska rasca.

Je vhodná na prípravu hovädzieho mäsa nielen pri grilovaní, ale aj na ochutenie minútok a pri pečení mäsa.

Tip! Vyskúšajte túto zmes na ochutenie hovädzieho mäsa. Výborne sa hodí na prípravu roštenky. Recept: Hovädzia marinovaná roštenka s fazuľkami v slanine

Ingrediencie: Mäso 800 g kvalitného hovädzieho, najlepšie nízka roštenka 4 limetky 0,3 l svetlého piva 100 ml olivového oleja 2 balenia koreniacej zmesi Smoky Taste Beef

Očistené mäso nakrájame na 4 väčšie steaky a marinujeme v zmesi piva a limetkovej šťavy cca 4 hodiny. Potom vyberieme z marinády a okoreníme koreniacou zmesou Smoky Taste Beef. Nakoniec preložíme na plech a pečieme v rúre pri 160 °C asi 25 minút (podľa typu rúry).

Fazuľky: 400 g čerstvých alebo mrazených celých fazuľových strukov 8 plátkov anglickej slaniny Olivový olej soľ

Fazuľky očistíme od stopiek a sprudka ich sparíme v poriadne osolenej vode, preložíme do ľadovej vody, a potom necháme krátko odkvapkať. Vďaka tejto úprave fazuľky zostanú krásne zelené a krehké. Do slaniny balíme kúsky fazuliek, preložíme na plech, pokvapkáme olejom, vložíme do rozpálenej rúry a pečieme pri 250 °C 10 minút.