Hrianka s grilovanými hovädzími špízmi

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

30 min

4



3.0

433

Budete potrebovať

Steaková hovädzie mäso	400 g
Cibuľa	1 ks
Hnedé šampiňóny	250 g
Oravská slanina	100 g
Steak korenie Vitana	3 PL
Sendvičový chlieb	4 ks
Steak omáčka chilli a cesnak	1 ks

Olivový olej

Príprava receptu

Steakové mäso vyberieme z chladu cca 30 minút pred grilovaním.
Mäso a slaninu nakrájame na kocky.
Cibuľu ošúpeme, oddelíme jednotlivé vrstvy a nakrájame na väčšie kusy.
V miske zmiešame 50 ml olivového oleja a 3 PL Steak korenia Vitana.
Mäso, slaninu, cibuľu aj šampiňóny pridáme do misky a poriadne premiešame. Necháme cca 1 hodinu odležať v chlade.
Na menšie grilovacie špajle striedavo napichujeme mäso, slaninu, šampiňóny a cibuľu. Ogrilujeme.
Chlieb potrieme olivovým olejom a ogrilujeme z oboch strán.
Potrieme omáčkou Vitana chilli a cesnak, pridáme šalát a na vrch uložíme grilované špízy.



Steak



Steak omáčka chilli a cesnak sladká