Recept: Grilovaný steak s bylinkovým maslom a pečeným zemiakom

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

30 min

2

2.8

16

Budete potrebovať

Hovädzí steak	2 ks
Olivový olej	2 PL
Korenie Vitana steak 7 korení	1 ks
Maslo	250 g
Soľ	1 ČL
Bylinky (petržlen, pažítka)	2 PL

Zemiak (veľký)	2 ks
Kyslá smotana	4 PL
Bryndza	4 PL
Maslo na zemiaky	2 PL

Príprava receptu

Mäso vyložíme z chladničky cca 30 minút pred grilovaním.

Bylinky nakrájame, pridáme k maslu izbovej teploty, prisypeme soľ a vymiešame bylinkové maslo. Zatočíme do roládky z potravinovej fólie a necháme zachladiť.

Zemiaky narežeme, na vrch naukladáme plátky masla a zabalíme do alobalu vymasteného olivovým olejom. Pečieme v pahrebe alebo v rúre vyhriatej na 220 stupňov cca 30 minút (závisí od veľkosti zemiakov).

Kyslú smotanu vymiešame s bryndzou, dosolíme podľa potreby. Zemiaky vyberieme z alobalu, otvoríme a pridáme smotanovú zmes. Dozdobíme pažítkou.

Steak potrieme olivovým olejom, posypeme
korením Steak 7 korení Vitana a grilujeme z oboch strán. Podávame s bylinkovým maslom a pečeným zemiakom.

#steak #grilovanie

Steak 7 korení

Steak omáčka med a horčica