



Recept: Grilované bravčové karé so sviežim šalátom

Recepty



Hlavné chody



Grilovanie



20 min



4



0.7

7



Budete potrebovať

Bravčové karé	800 g
Olivový olej	50 ml
Korenie steak Vitana	1 ks
Polníček šalát	2 hrste
Melón Cantaloupe	1/2 ks
Sušená šunka	100 g

Syr feta

70 g

Sol'

Olivový olej

Príprava receptu

Bravčové karé nakrájame na cca 1 cm plátky.

Cca 50 ml olivového oleja zmiešame s plnou polievkovou lyžicou korenia Vitana steak. Marinádou poriadne potrieme všetky plátky a necháme hodinku marinovať.

Namarinované mäso sprudka grilujeme z oboch strán cca 3 - 4 minúty.

Na šalát zmiešame polníček, na kúsky nakrájaný melón, rozdrobenú fetu a opečenú sušenú šunku.

Osolíme, zalejeme troškou olivového oleja a poriadne premiešame. Podávame k mäsu.

#grilovanie #steak