

Steak na grile s hubami a holandskou omáčkou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Zmiešame 4 lyžice oleja s rozmarínom a tymianom. 8 veľkých šampiňónov potrieme olejom a posypeme alebo podravkou. Huby vložíme na gril a grilujeme 10 – 12 minút na miernejšom ohni. Po polovici času huby otočíme a opäť potrieme olejom. Huby vložíme do hrnca a zakryjeme, aby zostali teplé. 4 hovädzie steaky opäť potrieme olejom a grilujeme 8 minút. Opäť po polovici grilovania otočíme. Grilované mäso okoreníme farebným drveným korením a osolíme. Servírujeme na tanieri s hubami a francúzskou omáčkou.

Ingrediencie

- Americký dresing 250 g - na jogurtovom základe - 80 g
- Olivový olej - 40 g
- Šampiňóny záhradné - 100 g
- Český hovädzí steak z mladého býka - roštenka - 800 g
- Tymián - 5 g
- Rozmarín - 5 g
- Čierne korenie celý - 5 g
- Grilovacie korenie - 5 g
- Jedlá soľ - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

