

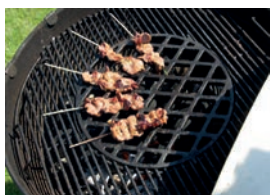
RECEPTY NA GRIL

**HOVĚZÍ SATÉ****Počet porcí: 2 - 4****Náročnost: snadné****Doba přípravy: 30 minut****Suroviny:**

1 steak z hovězího boku
4 lžice rostlinného oleje

Na marinádu:

3 stroužky česneku
1 - 3 chili papričky
1/4 hrnku koriandru
3 lžice hnědého cukru
1/3 hrnku sojové omáčky
1/4 hrnku limetkové šťávy

**K ochucení:**

1/2 hrnku nasekaných, nasucho
opražených ořechů, nejlépe
arašídů, nasekaná zelená
petrželka

Postup:

V misce smícháme všechny suroviny na marinádu, z masa nakrájíme napříč na dlouhé tenké plátky a napícheme na jehly. Jehly rozložíme do ploché nádoby a zalijeme marinádou a necháme 30 minut marinovat. Gril roztopíme na přímé grilování. Rošt potřeme olejem a uložíme na něj připravené jehly tak, aby nechráněné konce jehel směřovaly od ohně. Maso grilujeme 1 - 2 minuty z každé strany, během grilování ještě jednou potřeme zbylou marinádou. Podávejte s omáčkou podle chuti.



HIPPO CAFÉ

FAMILY CAFÉ ROASTER

RODINNÁ PRAŽÍRNA & KAVÁRNA VÝBĚROVÉ KÁVY Z VIETNAMU

...
Přijďte se podívat na proces pražení a
ochutnejte čerstvě připravenou kávu!

WWW.HIPPOCAFE.CZ

Najdete nás na adrese:
Libušská 319/126
Praha 4 - Libuš
142 00
☎ +420 774 243 333 | +420 776 434 444