



Pražská taneční konzervatoř a střední odborná škola, s.r.o.

Taneční konzervatoř

*8letý obor s maturitou
a absolutoriem*

**Obchodní akademie
Hotelnictví
Kosmetické služby**

*4letý obor s maturitou
4letý obor s maturitou
4letý obor s maturitou*

www.ptksos.cz

e-mail: skola@ptksos.cz, tel.: +420 251 627 089

**NÁVŠTĚVA ŠKOLY JE MOŽNÁ
KDYKOLIV PO DOMLUVĚ**

Laudova 1024/10, Praha 6, 163 00



Střední škola
hotelnictví
a gastronomie
International

**Střední škola hotelnictví
a gastronomie
INTERNATIONAL, s.r.o.**

**Kuchař-číšník
Kuchař-číšník
Gastronomie
Nástavba**

*3letý obor s výučním listem
zkrácené 1leté studium
4letý obor s maturitou
– denní forma (2roky)
– dálková forma (3roky)
– 1x za 14 dní v sobotu*

www.skolahotelnictvi.cz

e-mail: info@skolahotelnictvi.cz, tel.: +420 725 575 227

RECEPTY NA GRIL



HOVĚZÍ STEAK S KMÍNEM A ROZMARÝNEM

Počet porcí: 2 - 3

Náročnost: snadné

Doba přípravy: 30 minut

Suroviny:

750 g steaků ze zadního
hovězího

3 - 4 stroužky česneku

2 x mezi prsty mletého
kmínu

3 snítky rozmarýnu

2 dcl kvalitního oleje

sůl, pepř

Postup:

Na steak s kmínem a rozmarýnem si připravíme maso hovězího zadního nakrájené na plátky. Maso naklepeme, osolíme a opeříme. Odložíme stranou a budeme se věnovat přípravě marinády. Do větší mísy přelijeme olej, přidáme prolisovaný nebo jemně nasekaný česnek, nasekané lístky rozmarýnu a mletý kmín. Vše zamícháme a do marinády vložíme nasolené maso. Necháme marinovat cca 1 hodinu. Naložené maso vkládáme na střed grilovacího roštu, do kterého jsme vyzkoušeli sadu Gourmet BBQ Sear Grate. Maso grilujeme na středním žáru po dobu 8 - 10 minut z každé strany. Hotové steaky ponecháme v teple 5 - 8 minut odležet. Podáváme s čerstvým pečivem a zeleninovou oblohou.

