

RECEPTY NA GRIL



STEAK NA ČERVENÉM VÍNĚ SE ŠTOUCHANÝMI BRAMBORY

Počet porcí: 3-4 porce

Náročnost: snadné

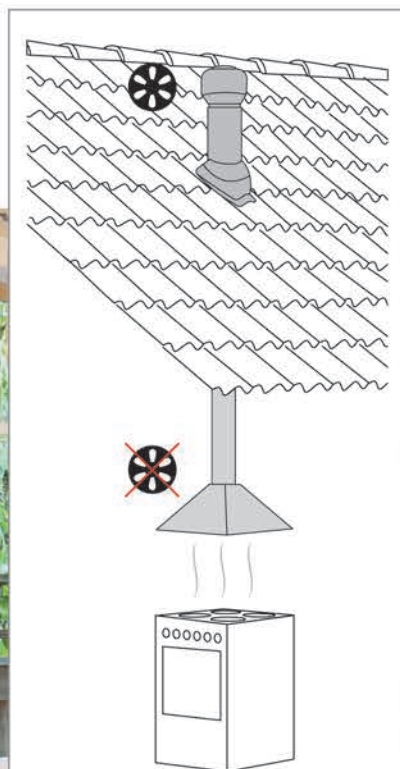
Doba přípravy: 30 minut

Suroviny:

- 4 steaky z roštěnce
- 2 větší červené cibule
- 35 ml balsamikového octa
- 50 ml červeného vína
- 150 ml olivového oleje
- 2-3 stroužky nasekaného
česneku
- čerstvá bazalka
- 1 kg brambor
- sůl, pepř

Postup:

V misce smícháme 2/3 oleje, ocet a víno s česnekem a důkladně promícháme. Maso potřeme marinádou a proložíme kolečky cibule. Doba marinování minimálně 1 hodinu. Brambory uvaříme doměkka. Lístky bazalky rozmixujeme se zbylou 1/3 oleje. Vařené horké brambory rozmačkáme a vmícháme olej s bazalkou. Dosolíme, dopepříme. Maso grilujeme na přímém žáru, prostřední propečení grilujeme 3-4 minuty z každé strany. Zbylou marinádu přivedeme k varu a necháme o 1/2 zredukovat.



VILPE®
Innovative and Easy



KUCHYNE S VENTILACÍ VILPE® JE OÁZOU KLIDU

SYSTEM TICHÉ KUCHYNE VILPE® JE ZALOŽEN
NA BEZMOTOROVÉM KUCHYŇSKÉM ODSAVAČI PAR
V KOMBINACI SE STŘEŠNÍM VENTILÁTOREM VILPE®.

VILPE®

www.vilpe.cz

PRAHA
Masarykova 54
252 19 Rudná u Prahy
T: +420 736 659 943

BRNO
Videňská 237/136
619 00 Brno
T: +420 731 187 837

OSTRAVA
Pavlova 1351/44
700 30 Ostrava
T: +420 739 028 666

ÚSTÍ NAD LABEM
Teplická 380
403 35 Libouheč
T: +420 603 172 692

ČESKÉ BUDĚJOVICE
Plachého 8
370 01 České Budějovice
T: +420 734 445 971

BRATISLAVA
Hradská 76a
821 07 Bratislava
T: +421 911 614 014

PREŠOV
Šebastovská 2
080 06 Prešov
T: +421 910 614 014