

RECEPTY NA GRIL



GRILOVANÝ STEAK Z FALEŠNÉ SVÍČKOVÉ

Počet porcí: 4

Náročnost: středně těžké

Doba přípravy: 45 minut

Suroviny:

- 4 steaky z falešné svičkové
- 2 hrnky hovězího vývaru
- 1 hrnek červeného vína
- 1/2 hrnku rajčatového protlaku
- 3 špetky sušeného tymiánu
mletý pepř
- 2-3 lžičice nasekaných lístků
rozmarýny,
mořská sůl

Postup:

Z vína, vývaru, rajského protlaku, tymiánu a pepře svaříme omáčku ke steakům. Vaříme tak dlouho, dokud nemáme 1/2 původního objemu. Maso na falešnou svičkovou necháme před přípravou při pokojové teplotě. Potřeme olejem a posypeme stejnoměrně nasekanými lístky rozmarýny. Po 30 – 40 minutách grilujeme na přímém žáru z obou stran po dobu 4 – 6 minut dle požadovaného stupně propečení. Falešnou svičkovou sejmem z grilu a uložíme do tepla „dojít“. Omáčku znovu prohřejeme. Jako příloha jsou vhodné restované nebo americké brambory.



AUTOCENTRUM HAKR

- NOSIČE KOL • NOSIČE LYŽÍ
- STŘEŠNÍ NOSIČE • BOXY
- SNĚHOVÉ ŘETĚZY



HAKR
car accessories

Atera
TRÄGERSYSTEME

THULE
SWEDEN

Hapro
Expanding life.



PRAHA Tel.: 777 454 451
E-mail: praha@hakrbrno.cz

BRNO Tel.: 777 800 304
E-mail: brno@hakrbrno.cz

OSTRAVA Tel.: 777 347 000
E-mail: ostrava@hakrbrno.cz

www.hakrbrno.cz