

## 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 balsamického 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.



GrilyKrbý.cz

*Již 24 let s vámi*  
**VESTAVĚNÉ  
SKŘÍNĚ**  
**a nábytek na míru**  
od rodinné firmy

**SLEVA  
35%**

**STAKO**  
VESTAVĚNÉ SKŘÍNĚ

www.stako.cz | stako@stako.cz — Praha 5–Košíře, Plzeňská 255/163 | Praha 7–Holešovice, Argentinská 6

Najdete nás na [www.facebook.com/UniformPraha](http://www.facebook.com/UniformPraha)