

ŠIROKÝ SORTIMENT VČELAŘSKÝCH
POTŘEB A VČELÍCH PRODUKTŮ

VCEST.CZ s.r.o.

VČELAŘSKÉ POTŘEBY



VELKOOBCHOD
MALOOBCHOD



Zastoupení firmy
Logar pro ČR

- Výkup vosku
- Výkup voští
- Prodej mezistěn
- Medomety Logar
- Plastový program
- Výroba ulů
- Nádoby
- Přířezy...

VCEST.CZ, s.r.o.
Horní Kalná 118
543 71 Hostinné
tel: 499 431 242
mobil: 603 563 308
605 840 939

e-mail: vcest@vcest.cz

www.vcest.cz

RECEPTY NA GRIL



**RIB EYE STEAK
V KÁVOVÉ
MARINÁDĚ**

Počet porcí: 4

Náročnost: středně těžké

Rib eye steak

Doba přípravy: 45 minut

Suroviny:

- 4 steaky z vysokého roštěnce
- 1 lžice mleté kávy
- 2 lžičky soli
- 1 lžička hnědého cukru
- 1/2 lžičky pepře
- 1/4 lžičky mletého nového koření
- olivový olej



Postup:

Ve skleněné míse smícháme cukr, kávu, sůl, pepř a nové koření. Tuto směs řádně promícháme a přilijeme olej. Maso naklepeme paličkou na maso nebo použijeme tupou stranu nože. Steaky naložíme do připravené marinády alespoň na 1 - 2 hodiny při pokojové teplotě. Mřížku grilu očistíme a potřeme tukem, můžeme použít i Weber BBQ olej - sprej na promazání roštů ze slunečnicového oleje. Grilujeme na přímém žaru po dobu 4 - 5 minut z každé strany. Hotové maso přesuneme na místo mimo žár a necháme 10 minut odpočinout, aby se nám pěkně uvolnila šťáva obsažená v maso. Servírujeme s pečivem a zeleninovou oblohou či salátem.

