

Hovězí kordy s pastinákovým pyré I.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Hovězí svíčková 800 g
- Nasekaná hladkolistá petrželka 1 hrst
- Nasekaný koriandr 2 lžíce
- Nasekaná čerstvá máta 1 lžíce
- Olej 3 lžíce
- Jemně nasekané stroužky česneku 2 stroužek
- Hnědý cukr 1 lžička
- Sůl a čerstvě mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Kůra z limetky 1 ks
- Mletý římský kmín 1 lžička
- **Pyré**
- Pastinák 400 g
- Brambory 200 g
- Jemně nasekané stroužky česneku 2 stroužek
- Oříšek másla 2 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Smetana na vaření 12% 250 ml
- Nasekané vlašské ořechy 100 g
- Sůl a čerstvě mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Čerstvá máta na ozdobu 4 ks

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso nakrájejte na kousky. Ostatní přísady smíchejte a rozmixujte je na velmi jemno. Takto vzniklou marinádu dejte do plastového sáčku, vložte do něj maso, důkladně protřepejte a nechte v chladu asi 2 až 3 hodiny. Mezitím si připravte pyré: do hrnce do osolené vody dejte vařit očištěný pastinák, po 10 minutách přidejte oloupané brambory a vše uvařte doměkka. Vodu slijte, přidejte česnek, máslo, olej a polovinu smetany a rozmixujte.

V případě že bude kaše příliš tuhá, dolijte ještě smetanu, přidejte ořechy a vše vmíchejte zlehka do pyré. Nakonec dochuťte solí a pepřem. Namarinované maso napíchejte na jehly a opečte buď zprudka na grilovací pánvi z každé strany asi 3 minuty, nebo v troubě pod grilem asi 10 minut.