

Hovězí steak s rukolou a sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí svíčková 1 kg
- Rozmarýn 1 snítka
- Rukola 1 svazek
- Grana padano - sýr 120 g
- Olivový olej extra panenský 4 lžíce
- Sůl 4 špetka
- Pepř černý mletý 4 špetka
- Česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí svíčkovou nakrájíme na 4 steaky po 250 gramech, osolíme a opeříme. Rozpálíme pánev s olivovým olejem a zprudka orestujeme, aby se zatáhlo z obou stran a vznikla kůrka. Uvnitř zůstane růžové. Potom maso nakrájíme na tenké plátky a servírujeme na talíř. Na pánvi orestujeme česnek nakrájený na plátky a pokrájenou snítku rozmarýnu. Jakmile česnek dostane lehce zlatavou barvu, vypneme sporák a olejem polijeme nakrájené maso, zasypeme natrhanou rukolou a posypeme nastrohaným sýrem Grana padano.