

Vánoční salát z Argentiny

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olej 1 ks
- Marináda na steak 1 ks
- Majoránka 1 ks
- Hovězí maso 250 g
- Rajče 2 ks
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Ocet 1 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Vegeta 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Koňak 2 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Červená paprika 2 ks
- Mrkev 1 ks
- Gargetinské koření 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Argentina

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí maso omyjeme, nakrájíme zhruba na 2cm slné kostky, posypeme argentinským kořením a paprikou. Necháme hodinu propéct v troubě.

Připravíme si hlubokou pánev a nalijeme do ní dostatek oleje. Olej se prohřeje při středním plamenu. Když je olej dost prohřátý, dejme maso do pánve. Nemícháme pět minut. Mezitím si umyjeme zeleninu. Vezmeme si středně velkou mísu. Maso promícháme. Plamen snížíme a zalijeme marinádou. Přikryjeme pokličkou a dusíme.

Rajčata nejdříve nakrájíme na silné plátky a potom na čtverečky. Červené papriky na proužky a zelenou na velké kostky. Mrkev oloupeme, nakrájíme ve tvaru trojúhelníčků. Cibuli oloupeme, nakrájíme na mini čtverečky. Všechno zamícháme v míse, polijeme 10ml octem, přisypeme sůl, pepř, 5 špetek papriky, majoránku, argentinské koření - asi 1 a půl čajové lžičky a vegetu. Pořádně promícháme a nalijeme polovinu sklenice vody.

Vánoční salát z Argentiny necháme uležet 2 hodiny v lednici. Hovězí vyjmeme ze sporáku a dáme na talíř. Až vychladne do normální teploty, vyndáme salát, hovězí přidáme do něj a promícháváme. Nakonec přidáme koňak.

Vánoční salát z Argentiny podáváme studený a samotný, dobře ale chutná se steakem a americkými brambory.