

Steak několika druhů

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- zadní hovězí 200 g
- kuřecí prsa 200 g
- klokaní 200 g
- vepřová plec 200 g
- **Brambory**
- brambory 7 ks
- česnek 3 stroužek
- tvrdý sýr 100 g
- olej 1 lžíce
- **Marináda**
- grylovací koření 1 špetka
- olej 1 šálek
- sojová omáčka 2 lžíce
- wolcestrová omáčka 2 lžíce
- pivo 1 plechovka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Nejlépe dva dny dopředu si naložíme maso. Maso lehce osolíme, opepříme, posypeme grilovacím kořením a zalijeme olivovým olejem, oběma omáčkami a pivem a dáme rozležet do lednice aspoň přes noc. Všechny steaky pak usmažíme na rozpáleném oleji na pánvi. Brambory povaříme ve vroucí vodě, poté je nakrojíme, dovnitř vetřeme drcený česnek rozmíchaný s olivovým olejem a dáme dopéct na plech do trouby. Na závěr necháme na bramborách gratinovat nastrouhaný tvrdý sýr.