

Americký steak

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 800 g
- hovězí 800 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí svíčkovou nakrájíme na 4 porce a rukou lehce naklepeme. Maso posypeme drceným pepřem. Brambory omyjeme, očistíme kartáčkem, osušíme v utěrce, nakrájíme na měsíčky a postupně na 2x smažíme v oleji. Napřed usmažíme do světle hněda, pak vyndáme, necháme olej znovu rozeřát a usmažíme doměkka. Tak to připravené americké brambory dáme vysušit na papírový ručník a posolíme. Bifteky naskládáme na pánev s rozeřtým olejem a pečeme po obou stranách do měkka. Maso vyndáme a osolíme, brambory rozdělíme na talíře a přidáme upečené maso. Ozdobíme rajčaty a petrželkou.