

Steaky s pařížským máslem a pečenými brambory

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí Chuck Tender steak 4ks 1200 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Sůl a pepř 1 špetka
- Změklé máslo 250 g
- Česnek utřený 1 stroužek
- Petrželka hladkolistá-jemně sekaná 1 lžíce
- Oregánové lístky - jemně sekané 2 lžička
- Hrubá sůl 1 špetka
- Mletý černý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve udělejte pařížské máslo: pokrájené změklé máslo utřete v misce s rozmělněným stroužkem česneku, petrželkou a oreganem. Podle chuti ho osolte a přidejte černý pepř. Pak změklé máslo přendejte na potravinářskou fólii, zabalte ho do válečku a dejte ztuhnout do mrazáku.

Velkou pánev s nepřilnavým povrchem rozpalte na velkém plameni. Porce masa potřete z obou stran olejem, osolte a opepřete a opečte na grilovací pánvi, tak jak to máte rádi, případně můžete steaky ogrilovat dvě minuty z každé strany a nechat dojít v troubě rozehřáté na 60°C. Budou tak krásně šťavnaté.

Steaky podávejte s kolečkem ochuceného másla, hrstí polníčku a opečenými brambory nebo hranolkami.