

Tuňák v pepři

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- citrón 1 ks
- citrónová šťáva 1 ks
- olivový olej 125 ml
- tuňák 4 ks
- vejce 3 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na omáčku utřete žloutky s citronovou šťávou a špetkou soli. Pomalu, za stálého šlehání, přikapávejte kolik oleje, až vám vznikne hustá omáčka. Uložte do chladu.

Pepře promíchejte se lžičkou soli a ve směsi obalte tuňákové steaky. Rozpalte gril nebo grilovací pánve a opékejte na ní plátky tuňáka dvě minuty z každé strany - měl by zůstat uvnitř ještě trochu syrový a šťavnatý.

Vyjměte, nechte 1 minutu stát a pak ostrým nožem nakrájejte na asi 2 cm proužky. Jednotlivé porce doplňte omáčkou a posypte sekaným tymiánem. Podávejte se salátem, skrojkem citronu a křupavým pečivem.

Poznámka:

tuňák - 4 ks po 150 - 200 g