

STEAK SENDVIČ S BRAMBOROVÝMI HRANOLKAMI A ČESNEKOVOU MAJONÉZOU

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- ciabatta 1 ks
- plec ze svíčkové 500 g
- červená cibule 1 ks
- červená paprika 1 ks
- žlutá paprika 1 ks
- cuketa 1 ks
- lilek 1 ks
- vinný ocet 2 lžíce
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- majonéza 300 g
- česnek 3 stroužek
- ančovičky 2 ks
- citrónová šťáva 1 lžíce
- brambory 6 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso ochutíme solí, pepřem a zprudka opečeme z obou stran. Dopečeme asi 7 minut v troubě vyhřáté na 190°C. Hotové maso necháme na prkýnku asi 10 minut odpočinout. Poté krájíme na tenké plátky.

Všechnu zeleninu nakrájíme na kousky a na oleji opečeme dozlatova. Ochutíme solí, pepřem a vinným octem.

Ciabattu rozpečeme v troubě, rozkrojíme, potřeme česnekovou omáčkou, rozložíme zeleninu, maso a přiklopíme druhou polovinou ciabatty.

Česneková majonéza

Ančovičky se solí rozetřeme a smícháme se všemi surovinami. Dáme do lednice.

Hranolky

Brambory oloupeme, nakrájíme na hranolky a dáme do vody s ledem na 30 minut. Na utěrce osušíme a v dostatečném množství oleje smažíme dozlatova. Dle chuti osolíme.