

Steak z tuňáka s jemným bramborovým salátem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- salátové brambory 400 g
- sekaná cibulová nať 1 lžíce
- sůl 3 špetka
- čerstvě drcený pepř 3 špetka
- olivový olej 8 lžíce
- Hellmann's Majonéza Yofresh 3 lžíce
- šalotka 1 ks
- steak z tuňáka 600 g
- Hellmann's Dijonnaise hořčice 4 lžička
- **Na ozdobu**
- listový salát 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout a nakrájíme (i se slupkou) na silná kolečka. Na pánvi rozežhřejeme polovinu oleje a brambory na něm restujeme tak dlouho, dokud nezískají zlatohnědou barvu.

Poté je vsypeme do mísy, přidáme nasekanou šalotku, cibulovou nať a Majonézu Hellmann's Yofresh

a promícháme.

Steaky z tuňáka osolíme, opepříme a zprudka orestujeme na rozehřátém zbytku oleje, z každé strany 1 minutu. Přendáme je z pánve na teplý talíř a necháme 2 minuty odpočinout.

Bramborový salát naservírujeme na talíře, steaky několikrát zešikma nakrojíme a naaranžujeme na salát. Na každou porci dáme lžičku Dijonnaise Hellmann´s a ozdobíme listovým salátem.