

Steak s avokádovou salsou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Česnek 1 stroužek

- Olej 2 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Šťáva z limetky 1 ks
- Červený vinný ocet - balsamica 1 lžíce
- Nasekaný koriandro 3 šálek
- Oloupané a vypeckované avokádo 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Všechny suroviny dáme jednoduše do mixéru a nahladko je rozmixujeme.

Maso necháme naložené 2 dny v oleji, potom maso opečeme 3-4 minuty z každé strany na pánvi.

Upečené steaky potom dáme pryč z pánve, zakryjeme alobalem a necháme 5 minut odstát a pak je hned sníme.