

Salát s grilovaným hovězím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- steak z roštěnce 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- **Marináda**
- limetková šťáva 3 lžíce
- sojová omáčka 3 lžíce
- řepkový olej 3 lžíce
- přírodní krupicový cukr 2 lžíce
- drcený česnek 1 lžička
- na drobno krájený zázvor 1 lžička
- červená kari pasta 1 lžička
- **Salát**
- hlávkový salát 1.2 ks
- lístky koriandru 1.2 hrnek
- lístky bazalky 1 hrnek
- šalotka 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Maso osušte. V misce ho zalijte polovinou marinády promíchané z uvedených surovin a nechte v ledničce alespoň 4 hodiny odpočívat. Zbylou marinádu uchovejte na dokončení salátu.

2

Steak asi hodinu před grilováním vyndejte z ledničky a nechte dojít na pokojovou teplotu (maso tak na grilu nedostane teplotní šok a bude krásně šťavnaté).

3

Opékejte ho asi 5 minut z každé strany, aby zůstal uvnitř růžový. Nechte ho chvíli odpočinout, osolte a opepřete a pak přes vlákno nakrájejte na tenké plátky. V míse ho promíchejte se salátem, zakapejte zbylou marinádou a posypte šalotkou.