

Steak s hranolky a bylinkovou majonézou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- velký brambor 4 ks
- olej 1 dl
- steaky s roštěnce 4 ks
- sůl 1 špetka
- barevný pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Brambory nakrájejte podélně na plátky a pak na tenké hranolky. Dejte je do misky s ledovou vodou a nechte stranou. Pak je slijte a pečlivě osušte utěrkou.

2

Do pánve vlijte asi 2 cm oleje a do studeného (!) vsypte osušené hranolky. Na středním plameni je pozvolna smažte asi 15 až 20 minut (občas pánví potřeste), až budou krásně zlatavé.

3

Steak smažte z každé strany 6-10 minut podle toho, jak ho chcete mít propečený. Ochutťe.

Poznámka:

steak vysoký cca 1,5 cm

vhodný doplněk je bylinková majonéza