

Salát s hovězím a řepou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Hovězí steaky 4 ks
- Sůl, pepř (dle chuti) 1 špetka
- Olivový olej (dle chuti) 1 lžíce
- Zelený chřest (výhonky), oloupaný nasekaný, krátce provařený 12 ks
- Rukola 100 g
- Menších vařených řepa nakrájených na měsíčky 6 ks
- Křen 2 lžíce
- Zakysaná smetana 4 lžíce
- Citron 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Steaky osolte, opepřete a zlehka potřete olejem. Opečte je na rozpálené pánvi tři minuty z každé strany, zabalte do alobalu a nechte chvíli odpočívat. Nakonec maso nakrájejte na nudličky. Chřest smíchejte s rukolou, řepou i masem. Křen smíchejte se zakysanou smetanou a šťávou z citronu. Dresinkem přelijte salát. Podávejte opepřené.