

Steaky s koriandrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Rump steak 4 ks
- Čerstvá máta 0.5 svazek
- Čerstvý koriandr 0.5 svazek
- Česnek 2 stroužek
- Chilli omáčka 2 lžíce
- Šalotka 3 ks
- Tmavý třtinový cukr 1 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Libanonský chléb 4 plátek
- Listy hlávkového salátu 4 ks
- Chilli paprička 1 ks
- Hummus 250 g
- Olivový olej 2 lžíce
- **DIP**
- Cizrna 2 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Olej dle potřeby 2 lžíce
- Kmín 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pouze rukou lehce naklepejte 4 rump steaky. V míse smíchejte ½ svazku čerstvé máty, nasekané, ½ svazku čerstvého koriandru, nasekaného, 2 stroužky česneku, rozmělněné, 2 lžíce chilli omáčky, 3 šalotky, najemno nasekané, 1 lžící tmavého třtinového cukru a 2 lžíce olivového oleje. Směs rozdělte na steaky, nechte chvíli marinovat a pak je opečte na grilovací pánvi doměkka. Podávejte s libanonským chlebem, listy salátu, chilli papričkou a hummusem (dip z rozmixované měkké cizrny, česneku, kmínu a oleje), lehce zastříknuté olejem.