

Indický steak s omáčkou a plackami naan

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- plátky roštěné 400 g
- kokosové mléko 1 plechovka
- karma pasta nebo jalfrezi 1 sklenice
- placky naan 2 ks
- soli 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Indie

Počet porcí: 2

Postup:

Maso lehce potřeme karma pastou a necháme pár minut odpočívat. Dvě lžíce karma pasty rozmícháme v pánvi s kokosovým mlékem a dáme vařit, mícháme a lehce zredukujeme.

Placky naan zabalíme do pečicího papíru, který jsme si namočili a dáme na pár minut prohřát do trouby.

Maso zprudka opečeme na pánvi a necháme cca 5 minut dojít v troubě. Placky natrháme, maso nakrájíme a podáváme s omáčkou.