

Grilovaný tuňák se salátem a broskví

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Tuňák 1 kg
- Olivový olej 4 lžíce
- Chilli papričky 2 ks
- Koriandr 1 snítka
- Broskve 1 ks
- Salát Frisée 1 ks
- Balzamikový ocet 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tuňáka nakrájejte na 4 stejné steaky, potřete je olejem, přidejte nakrájenou chilli papričku a koriandr a marinujte 2 hodiny. Potom steaky z tuňáka grilujte z každé strany 2-2,5 minuty. Teprve pak osolte.

Umytou broskv nakrájejte na proužky, smíchejte se salátem, nejemno nasekanou chilli papričkou, koriandrem a pokapejte olivovým olejem a balzamikovým octem. Zlehka osolte a opepřete.