

Hovězí steak s česnekovými fazolemi Cannelini (Seared beef with garlic cannellini

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Hovězí maso 4 ks
- Fazole 400 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Rozmarýn 1 snítka
- Česnek 6 stroužek
- Křen 1 lžíce
- Citronová šťáva (citronka) 1 lžíce
- Rukola 50 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Fazole:

1) Rozpalte pánev na střední plamen. Přidejte olej, rozmarýn a pokrajený česnek a smažte cca 1 minutu. Přidejte fazole, křen a citronovou šťávu. Dochutěte solí a čerstvě umletým černým pepřem. Nechte cca 3 minuty prohřát a udržujte teplé, dokud se nepřipraví steaky.

Steaky:

2) Rozpalte pánev na nejvyšší teplotu. Steaky osolte a opepřete a zprudka opečte dvě minuty z každé strany nebo jak máte rádi.

Podávejte s fazolemi, ozdobené rukolou.