

Hovězí steaky s ovocem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- česnek 1 stroužek
- ananas 300 g
- hnědý cukr 100 g
- hořčice 2 lžíce
- papája 300 g
- hovězí steak 6 ks
- **na ozdobu**
- avokádo 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Zimbabwe

Počet porcí: 6

Postup:

Očištěný ananas s papájou nakrájíme na kousky a rozmixujeme na kaši. Do směsi přidáme hnědý cukr a hořčici. Dále přidáme prolisovaný česnek a mícháme do hladké směsi.

Omyté a osušené steaky zprudka orestujeme z každé strany na olivovém oleji. Steaky osolíme a vložíme vedle sebe do olejem vymazané mísy vhodné do trouby.

Na každý steak nanese se ovocnou kaši a dá se zapéct na 20 minut v troubě rozehřáté na 180 °C.

Hovězí steaky s ovocem upravíme na talíře, ozdobíme avokádem a ihned podáváme.