

Salát s limetkovým dresinkem a šťavnatým steakiem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Balení směsi listových salátů 1.5 balení
- Okurka, nakrájená na dlouhé plátky 1 ks
- Velká červená cibule, nakrájená na kolečka 1 ks
- Ředkvičky, pokrájené na tenká kolečka 1 svazek
- Bazalkové lístky 1 hrst
- Hovězí steaky (rump steak nebo entrecote s ochuceným máslem) 2 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Olivový olej na potřetí 1 ks
- Na dresink: 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Limetka, šťáva vymačkaná 1 ks
- Rybí omáčka 1 lžíce
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Cukr 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Všechny přísady na dresink našlehejte v misce.

2. V míse smíchejte Mix listových salátů, okurku, cibuli, ředkvičky a bazalku.
3. Steaky nenaklepávejte, jen je z obou stran hodně osolte opepřete a potřete olejem. Pánev rozpalte na maximum a pak na ní 2 minuty z každé strany opečte steaky. Zabalte je do alobalu a nechte 5 minut odležet v troubě vyhřáté na 60 °C.
4. Salát smíchejte s dresinkem, steaky vyndejte z trouby, navrch dejte másličko a podávejte společně.