

Grilovaný sekaný steak se zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Třešnová rajčata na větvičce 600 g
- Sekané biosteaky z hovězího masa 4 ks
- Jarní cibulka 2 svazek
- Olivový olej 3 lžíce
- Steakové koření 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Olej promíchejte s kořením. Polovinou potřete maso a nechte ho 1 hodinu v chladu odležet.
2. Omytou a osušenou zeleninu potřete ochuceným olejem. Rozehřejte grilovací pánev a rozložte na ni steaky. Ty opékejte po obou stranách zhruba 4 minuty. Potom je přendejte na plech a potřete zbylým olejem. Vložte je do trouby vyhřáté na 210°C.
3. V pánvi opečte po obou stranách cibuli, přidejte je do trouby k masu a společně s větvičkami rajčat a dopečte. Podávejte s různými typy dresinků, podle chuti.