

Steaky se zeleninou a sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí svíčková (po 150 g) 4 plátek
- Tvrdý ovčí sýr 100 g
- Máslo 2 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Drcený barevný pepř 1 lžička
- Zelená petrželka 1 svazek
- Bílé cibule 2 ks
- Červená cibule 1 ks
- Grilovaná červená paprika 1 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Sůl, mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Chilli - dle chuti 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Omytou a osušenou petrželku nasekejte nahrubo. V pánvi na 2 lžících oleje opečte cibuli, přidejte nadrobno nakrájenou papriku a krátce orestujte. Vychladnou směs spolu s nasekanými stroužky česneku, petrželkou a lžící oleje, krátce rozmixujte (ne úplně na kaši). Ochuťte solí, pepřem a chilli

a nechte rozležet při pokojové teplotě.

2. Omyté a osušené plátky masa opepřete a zprudka opečte po obou stranách v rozehřátém másle s olejem. Z každé strany opékejte 2 minuty. Pak maso zabalte do alobalové fólie a uložte na 10 - 15 minut do trouby vyhřáté na 75°C.

3. Steaky vyndejte z alobalu, osolte je, navrch rozdělte zeleninu a zakryjte je plátky sýra. Vložte je pod gril a krátce zapečte, až se sýr na povrchu roztaví. Podávejte s pečenými nebo jinak upravenými bramborami.