

Hovězí steaky s rajčaty v bazalce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí steaky ze svíčkové po (150 - 200 g) 4 ks
- Zralé cherry rajčata 250 g
- Menší cuketa nakrájená na plátky 1 ks
- Panenský olivový olej 1 dl
- Bazalka 3 snítka
- Pažitka 1 lžíce
- Černý pepř - dle chuti 2 špetka
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Olej nebo slanina na potření grilu 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Steaky lehce naklepeme nebo jen rozmačkáme dlaní. Opepřete je, potřete olejem a nechte 30 minut odležet.

2. Rajčata nakrájejte na čtvrtiny. Smíchejte je s nasekanou bazalkou, pažitkou, pepřem, olejem a solí a uložte v chladu.

3. Maso osolte a zprudka pečte na olejem nebo slaninou potřené mřížce grilu. Pečte medium - dorůžova - asi 3 minuty z každé strany. Ke konci grilování krátce opečte plátky cukety. Hotový steak vložte na talíř a doplňte jej cuketou a částí rajčátek, zbylá rajčata podávejte stranou v misce.