

Hovězí salát s granátovou zálivkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

• SALÁT

- Hovězí roštěnec 400 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Drcený pepř 1 špetka
- Rukola 0.5 balení
- Polníček 0.5 balení
- Cherry rajčata 200 g

• ZÁLIVKA

- Granátové jablko 1 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Citronová šťáva z čerstvého citronu 0.5 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Hovězí maso potřeme olejem, osolíme, opepříme a rychle opečeme na rozpálené pánvi z obou

stran tak, aby zůstalo na řezu růžové. Maso necháme chvíli odpočinout a pak nakrájíme na plátky.

2. Granátové jablko rozkrojíme, vyjmeme z něj zrníčka a nasypeme je do misky. Přidáme olivový olej, citronovou šťávu, sůl a pepř a dobře promícháme.

3. Listy rukoly a polníčku rozdělíme do čtyř hlubších talířů. Přidáme plátky masa, na půlky nakrájená cherry rajčátka a nakonec každou porci přelijeme připravenou zálivkou.