

Přírodní steak s avokádovým dipem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Krutí plátky (po 150 g) 4 plátek
- Sůl 1 lžička
- Štáva z čerstvého citronu 1 ks
- Med 1 lžíce
- Olivový olej + na potřetí grilovací pánve 3 lžíce
- Kayenský pepř 0.5 lžička
- Rajčatová salsa 4 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Čerstvý koriandr k podávání 1 hrst
- Bageta nebo bílý chléb k podávání 8 ks
- **AVOKÁDOVÝ DIP (GUACAMOLE)**
- Vyzrálé avokádo 1 ks
- Oloupané rajče 1 ks
- Štáva z čerstvé limety 0.5 ks
- Chilli paprička, zbavená semen 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Sůl 2 špetka
- Pepř 1 špetka
- Olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V misce prošleháme olivový olej, med, kayenský pepř a citrusovou šťávu na marinádu. Krůtí plátky osolíme, obalíme v marinádě a necháme nejméně půl hodiny v chladu odležet. Avokádo podélně rozpůlíme, vyjmeme pecku a vyškrábneme dužinu ze slupky.

2. V mixéru rozmělníme dužinu s limetkovou šťávou, vmícháme usekanou chilli papričku zbavenou semen, nasekané oloupané rajče, prolisovaný česnek, olej a vymícháme v hladkou směs. Podle chuti osolíme a opepříme. Přikryjeme fólií a uložíme v lednici. Rozpálíme si grilovací pánev nebo gril, mřížku potřeme olejem a po obou stranách opečeme naložené steaky. Přendáme je na nahřáté talíře, každý steak potřeme kouskem másla a lžící salsy a necháme chvíli odležet. Podáváme s avokádovým dipem, čerstvým pečivem a koriandrem.