Sendvič s halloumi a hovězím

Kategorie: Maso

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Sýr halloumi 200 g
- Hovězí steaky (200g) 2 ks
- Mletý černý pepř 1 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Fenykl 1 ks
- Ředkvičky 6 ks
- Rajče 1 ks
- Sůl 1 ks
- Šťáva z citronu 0.5 ks
- Med 1 lžička
- Bílý chleba 4 plátek
- Majonéza 2 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Halloumi nakrájejte na plátky. Steaky a halloumi opepřete, potřete trochou oleje a nechte odležet. Fenykl, ředkvičky a rajčata nakrájejte na tenké plátky. Fenykl osolte, pokapejte citronovou šťávou a promačkejte. Nechte chvilku rozležet. Smíchejte med, zbylý olej a špetku pepře a dresinkem fenykl pokapejte. Nakonec vmíchejte ředkvičky. Zahřejte gril a rozložte na něj marinované steaky. Grilujte je z každé strany přibližně 2 minuty, pak je nechte v teple odpočinou a nakrájejte na plátky. Na gril rozložte chléb a ugrilujte jej z obou stran. Nakonec ugrilujte plátky sýra. Plátky chleba potřete majonézou, naložte rajčata, grilovaný sýr, a maso. Přidejte fenyklový salát.