



RECEPTY A JÍDLO 21. 04. 2010


Svíčkové steaky na grilu

Doba grilování už je tady a my vám nabízíme jeden ze zajímavých receptů na dobrou pochoutku. Nejdříve si připravíme bylinkové máslo, které můžeme...

Svíčkové steaky na grilu s česnekem a petrželkovým máslem

an>

- 1 máslo
- hrst posekané čerstvé petrželky
- 2 lžičky soli
- 1 lžička černého pepře
- 2 lžíce šťávy z limetky

Všechny přísady rozmixujeme v mixéru. Nachystáme si alobal o rozměrech 25 x 20 cm a vložíme do něj kostku másla. Alobal zavíneme, konce stočíme a vytvoříme úhledný váleček.  Ten vložíme na 45 minut do mrazničky, aby máslo ztuhlo. Před podáváním rozvineme alobal a z válečku ukrojíme nahřátým nožem (nahřejeme pod horkou vodou) plátek silný asi 1 cm. Aby se plátky neroztekly, můžeme je vložit do misky se studenou vodou a ledem. Po nakrájení potřebného množství máslo opět zavíneme do alobalu a vložíme do ledničky. Máslo vydrží v chladničce až 6 týdnů, nebo 9 měsíců v

mrazničce.

- **TIP:** Máslo můžeme ochutit i jinými ingrediencemi, například čerstvým koriandrem s chilli papričkami, plísňovým sýrem nebo černými olivami s tymiánem.

Připravte si ke grilování:

- 4 steaky ze svíčkové po 250 g, silné 1,5 cm
- 1 lžička černého pepře
- 1 lžice rozpuštěného másla
- 4 plátky petrželového másla s česnekem, silné 1 cm
- sůl

Steaky potřeme rozpuštěným máslem a posypeme pepřem. Pečeme nad žhavými uhlíky 3 minuty po každé straně pro krvavé steaky, 4 minuty pro středně propečené steaky a 6 minut pro dobře propečené steaky.

Dobrou chuť!