

Hovězí svíčková na grilu, těstovinový salát

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g svíčkové

1 cibule

dionská hořčice

3 stroužky česneku

pol. lžíce bílého vína

lžíce sekané šalvěje a rozmarýnu

těstoviny farfalle

0,5 salátové okurky

2 rajčata

1 žlutá paprika

olivový olej

2 lžíce bílého jogurtu

sůl, mletý bílý pepř



Postup

Očištěnou cibuli a česnek najemno nakrájíme, přidáme lžičku ostré hořčice, bílého vína a sekané bylinky. Porce svíčkové potřeme směsí, zabalíme do alobalu a necháme v chladu marinovat. Těstoviny uvaříme v osolené vodě, scedíme a necháme vychladnout. Očištěnou a omytou zeleninu nakrájíme na libovolné kousky, přidáme k těstovinám, pokapeme olivovým olejem, osolíme, opepříme a zamícháme s jogurtem. Svíčkové řezy opečeme na grilu a podáváme s těstovinovým salátem.