

Hovězí marinovaná roštěná po brazilsku s fazolkami ve slanině a bramborový

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

roštěná

800 g kvalitního hovězího v celku nejlépe nízký roštěnec

4 limetky

100 g hrubozrnné soli

0,3 l světlého piva

1 svazek koriandru a tymiánu

100 ml olivového oleje

pepř

1. Očištěné maso přes noc marinujeme ve směsi hrubozrnné soli, piva, limetové kůry a šťávy, pepře a sekaných bylinek

2. Poté ho prudce opečeme ze všech stran na oleji, přendáme na rošt a pečeme při 160 stupních asi 30 - 40 minut (podle typu trouby)

3. Hotové krájíme na tenké plátky.

fazolky

400 g čerstvých nebo mražených celých fazolových lusků

8 plátků anglické slaniny

olivový olej

pepř

sůl

1. Fazolky očistíme od stopiček a prudce je spaříme v hodně osolené vodě, přendáme do ledové vody a poté necháme krátce okapat. Díky této úpravě nám fazolky zůstanou krásně zelené a křehké

10 minut. - 2. Do slaniny balíme otýpky fazolek, lehce okořeníme čerstvým pepřem, přendáme na plech, pokapeme olejem, vložíme do rozpálené trouby a pečeme při 250°C

Postup

bramborový salát z Ria

400 g vařených brambor ve slupce

100 g majonézy

1 svazek koriandru

1 limetka

olivový olej

pepř

sůl

1. Brambory oloupeme, nakrájíme na kostičky a smícháme je s majonézou, ochutíme solí, pepřem, limetkovou



šťávou, sekaným koriandrem, zakápneme olivovým olejem a necháme v chladu proležet. 2. Před podáváním salát můžeme ještě dochutit. Brambory hodně absorbují jak sůl, tak i limetkovou šťávu, tudíž salát po uležení může ztratit svoji původní chuť.