

# Hovězí steaky se zeleninovým salátem

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23887

## Suroviny

Ingredience:

800 g hovězího roštěnce

sůl

400 g brokolice

2 papriky

3 jarní cibulky

4 rajčata

pepř

250 g majonézy

1 lžice citronové šťávy

olej na smažení

## Postup

Příprava:

1. Hovězí maso omyjeme, osušíme a rozdělíme na plátky. Plátky jemně naklepeme, osolíme a v chladu necháme odležet.
2. Brokolici očistíme, rozebereme na drobné růžičky a na 2 minuty vložíme do osolené vroucí vody. Poté ji vyjmeme a necháme okapat. Papriky a cibulky očistíme, rajčata opláchneme. Papriky nakrájíme na kostičky, cibulky na kolečka, rajčata na osminky.
3. Všechnu očištěnou zeleninu vložíme do misky. Podle chuti ji osolíme, opepříme, zalijeme majonézou rozmíchanou s citronovou šťávou a zlehka promícháme. Salát uložíme do chladna a na pár hodin proležet.
4. Hovězí steaky opékáme na rozpáleném oleji z obou stran 3 až 5 minut. Nakonec je opepříme a rozdělíme na talíře, jako přílohu podáváme zeleninový salát.