

# STEAKY A PEČENÁ MASA

---



Reputace dobrého kuchaře je často spojena s přípravou masa. Lákavá vůně pečícího se masa dokáže do kuchyně přilákat kdekoho.



## Vepřová panenka marinovaná v petrželce a česneku

**Suroviny na 4 porce:** 800 g vepřové panenky | 8 stroužků česneku | 1/2 šálku jemně sekané petrželky | 1/2 lžičky mořské soli | 2 lžíce olivového oleje

**Postup:** Česnek a petrželku nasekáme najemno, smícháme s olivovým olejem a mořskou solí. V této marinádě necháme špalíčky panenky naložené několik hodin, nejlépe přes noc. Na troše olivového oleje upečeme panenku dorůžova – nejdříve zprudka, poté pozvolna a během opékání potíráme marinádou.



## Rib eye steak

**Suroviny na 1 porci:** 200 g masa na porci | rozmarýnový olej

**Salsa:** 1 ks cibule | 1 ks červená paprika | 1 ks zelená paprika | 1 ks rajče | 1 stroužek česneku | 1 šálek ploché petrželky nakrájené | 1/2 šálku panenského olivového oleje | 1/4 šálku vinného červeného octa | pepř | sůl

**Postup:** Rib eye steak je část masa z vysokého roštěnce. Potřeme jej rozmarýnovým olejem a necháme chvíli odležet. Před grilováním ho nesolíme, teprve až ho na grilu otočíme. To proto, aby z masa nevytékala šťáva.

**Salsa criolla (krijoja):** Na malé kostičky nakrájíme cibuli, červenou papriku, rajče bez jader, jemně nasekáme petrželku a česnek. Vše smícháme s olejem a octem, solí a pepřem.



## Steak z hovězí svíčkové zabalený ve slanině s restovanou sezónní zeleninou a parmazánovou oplatkou

**Suroviny na 4 porce:** 800 g hovězí svíčkové | 4 plátky anglické slaniny | steakový pepř | mořská sůl | 5 lžic olivového oleje

**Zelenina:** 100 g cukety | 100 g lilku | 100 g cherry rajčátek | 100 g mrkve | 100 g červené cibule | 100 g řapíkatého celeru | 50 ml panenského olivového oleje | sůl | pepř

**Parmazánová oplatka:** 4 vrchovaté lžíce parmazánu

**Postup:** Svičkovou očistíme a nakrájíme na jednotlivé steaky, které omotáme plátkem slaniny a svážeme provázekem. Opepříme, zakápneme olejem a necháme několik minut odstát. V pánvi rozpálíme olej a vložíme steaky. Pečeme pozvolna z obou stran do požadovaného stupně propečení.

**Zelenina:** Omytou a očištěnou zeleninu nakrájíme na libovolné tvary. Mrkev krátce spaříme ve vodě s cukrem. V pánvi rozpálíme olej a vložíme zeleninu. Krátce za občasného promíchání restujeme. Ochucujeme až na úplný závěr. K zelenině se může ještě přidat oblíbená bylinka.

**Parmazánová oplatka:** Na sporáku rozpálíme pánev a doprostřed nasypeme vrstvičku parmazánu. Necháme rozpéct a poté pánev otočíme zchladíme proudem studené vody.



## Koktejlové třešně v hořké čokoládě s chilli a kokosem

**Suroviny na 4 porce:** 20 ks koktejlových třešní (červených)  
100 g hořké čokolády | 50 g strouhaného kokosu | 3 snítky máty  
1 ks malá feferonka

**Postup:** Ve vodní lázni rozehrějeme čokoládu, do které vmícháme jemně nasekanou chilli papričku. Do čokolády ponoříme koktejlovou třešni a dokud nezastchne čokoláda, tak ji obalíme v nastrouhaném kokosu. Ozdobíme mátou.



## Čokoládový dort s hruškami

**Suroviny na 8 porcí (1 kulatá forma 30 cm):** 20 g másla | 3 vejce  
100 g cukru | 1 vanilkový cukr | 100 g hladké mouky | ½ kypřicího prášku  
200 ml šlehačky | 3 hrušky (máslovky)

**Poleva:** 200 g hořké čokolády na vaření | 3 lžice smetany | 80 g másla  
nasekané mandličky nebo lískové oříšky na ozdobu

**Postup:** Našleháme si žloutky s cukrem do pěny, spojíme s čokoládovým krémem a přidáme hladkou mouku a kypřicí prášek. Našleháme si zbytek šlehačky a sníh z bílků. Postupně je vmícháme do těsta. Hrušky oloupeme a pokrájíme na kostičky. Do máslem vymazané a moukou vysypané dortové formy nebo pekáčku nalijeme těsto. Pečeme programem horkovzduch 30 minut v předehřáté troubě na 170°C. Dort vyjmeme z formy a dáme na talíř. Poté ho polijeme čokoládovou polevou a posypeme oříšky.

**Poleva:** Rozehřejeme čokoládu s máslem v mikrovlnné troubě. Naředíme se třemi lžicemi šlehačky a rozmícháme do jemného krému bez hrudek.

Necháme vychladnout a servírujeme s perlivým muškátovým vínem...

Využijte pro přípravu pečeného masa nebo grilované zeleniny



### Baumatic BTGRID

oboustrannou litinovou pánev k použití na plynových deskách

Poznámky: