

Flank steak kávový s rajčatovou salsou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

78 kalorií , 0 g cukrů , 7 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/flank-steak-kavovy-s-rajcatovou-salsou>

Příprava

Flank steak osolíme, opeříme a okořeníme kávovým kořením. Grilujeme 5 minut z každé strany. Před krájením necháme ještě 15 minut odležet – je dobré steak zabalit do alobalu a nechat na okraji grilu. Rajčata, cibuli, šalotku, česnek, koriandr a papričku nasekáme najemno a smícháme. Přidáme šťávu z limetky a zakápneme olejem. Promícháme. Steak podáváme nakrájený na tenké plátky s rajčatovou salsou.

Ingredience

- ✓ 1 ks telecího steaku
- ✓ 4 ks rajčat
- ✓ 1 ks červené cibule
- ✓ 1 ks šalotky
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 1 ks piri piri papričky
- ✓ 1 ks limety
- ✓ 7 g soli
- ✓ 7 g pepře
- ✓ 3 lžičce koriandru
- ✓ 1 lžičce olivového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Bezlepková, Celoročně,
Finančně nenáročná, Maso, Hlavní chod

