

Šťavnatý mix gril s tomatovou salsou a pečenou bramborou v alobalu s creme fraiche



Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 1

328 kalorií , **0 g** cukrů , **13 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/stavnaty-mix-gril-s-tomatovou-salsou-a-pecenou-bramborou-v-alobalu-s-creme-fraiche>

Příprava

Očištěné maso nakrájíme na malé steaky, přidáme sůl a pepř a posypeme čerstvými bylinami. Zprudka opečeme na olivovém oleji na pánvi nejprve kuřecí maso a po dvou minutách přidáme zbylá dvě masa. Masa můžeme dopéct v troubě nebo na mírnějším ohni na pánvi. Hovězí maso doporučujeme v úpravě medium. Bramboru v alobalu vložíme do předehřáté trouby na 180° C zhruba na 15 až 20 min. Po upečení bramboru naříznutím pootevřeme a lžící na ni naneseeme creme fraiche. Podáváme s Mix grilem a s přáním dobré chuti Salsu připravíme velice jednoduše – na drobné kousky nakrájíme červenou cibuli, papriku, chilli a rajče smícháme a přidáme sůl a pepř.

Ingredience

- ✓ 70 g hovězí roštěné
- ✓ 70 g vepřové panenky
- ✓ 60 g kuřecích prsou
- ✓ 1 větší brambora
- ✓ 1 crème fraiche
- ✓ čerstvé bylinky
- ✓ Salsa - červená cibule
- ✓ 1 paprika (kapie)
- ✓ troška chilli
- ✓ 1 rajče
- ✓ sůl
- ✓ pepř

Kategorie

Celoročně, Maso, Něco extra, Labužník, Návštěva, Hlavní chod

