



**Hodí sa k pivám z chuťovej
kategórie
Tmavé a silné.**



Ambasadör
Zlatý Bažant Tmavé

"London broil" marinovaný v čiernom pive

SUROVINY NA 4 PORCIE

- hovädzí steak z vrchného alebo spodného šálu zo stehna alebo z boku vysoký 3 - 4 cm, 700 - 900 g
- čerstvé huby podľa sezóny (hliva, šitake, kuriatka, rýdziky), 300 g
- jarná cibuľka, 8 ks
- olivový olej, 2 PL
- čierne korenie čerstvo mleté
- soľ
- Marináda:
- zázvor čerstvý, 80 g
- červená cibuľa menšia, 1 ks
- cesnak, 4 strúčiky
- petržlenová vňať hladkolistá, 4 PL
- čierne pivo, 120 ml
- sójová omáčka, 50 ml
- čierne korenie, ½ PL
- slnečnicový olej, 60 ml

POSTUP

1. Očistíme cibuľu, cesnak a zázvor. Nakrájame ich na kúsky veľké 1 × 1 cm, vložíme do mixéra, pridáme ostatné suroviny na marinádu a rozmixujeme.
2. Steak vložíme do plastového vrečka alebo nízkej menšej misy, potrieme zo všetkých strán marinádou a odložíme na 12 hodín do chladničky.
3. Mäso vyberieme z marinády a necháme odkvapkať pri izbovej teplote.
4. Grilujeme 7 - 9 minút z každej strany, aby bol steak polovične prepečený do ružova. Po ugrilovaní necháme odstáť 5 - 7 minút, aby sa šťava v mäse rovnomerne rozložila. Nakrájame na tenké plátky naprieč mäsovými vláknami.
5. Huby nakrájame na plátky veľké 3 × 4 cm, cibuľku na 5 cm kúsky. Grilujeme 4 - 5 minúty, v mise premiešame s korením, soľou a olejom. Podávame s plátkami mäsa.