



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



**Ambasádor**  
Zlatý Bažant Tmavé

## Rib eye steak s tekvicou hokaido a špargľou

### SUROVINY NA 4 PORCIE

- Vysoká roštenka, 4 x 250 g
- Olej, 1 PL
- Maslo, 2 PL
- Pivo Zlatý Bažant Tmavé, 150 ml
- Omáčka demi glace, 100 ml
- Trojfarebné steakové korenie, soľ
- Tekvica hokaido, 500 g
- Zelená špargľa, 250 g
- Maslo, 2 PL
- Čerstvý estragón, 8 vetvičiek
- Soľ

### POSTUP

1. Tekvicu zbavíme šupky a jadierok a nakrájame na plátky s hrúbkou 1 - 1,5 cm. Plátky osolíme, potrieme olejom a opečieme takmer do mäkka. Špargľu podľa potreby očistíme škrabkou, od vrcholkov cca tretinu smerom dolu, asi 1 cm konček odrežeme a vyhodíme.
2. Špargľu uvaríme v osolenej vode s lyžičkou cukru do polomäkka, vyberieme a ochladíme v studenej vode, aby si zachovala sviežu farbu.
3. Steaky jemne potrieme olejom a opečieme na vrúbkovanej steakovej panvici na požadovaný stupeň prepečenia. Krátko pred dokončením ochutíme nahrubo mletým steakovým korením, soľou a maslom.
4. Steaky vyberieme a odložíme na teplé miesto.
5. Do panvice pridáme pivo, krátko prevaríme a prelejeme do rajničky. Ak máme málo výpeku, dolejeme omáčkou demi glace (pri pečení na grile je tento krok nevyhnutný). Varíme za stáleho miešania metličkou na požadovanú hustotu.
6. Špargľu pridáme k tekvici, krátko intenzívne opečieme, vložíme maslo a estragón, zopárkrát na panvici prehodíme, osolíme a odstavíme.
7. Steaky môžeme servírovať aj nakrájané na plátky. Štavu, ktorá pri krájaní vytečie, pridáme do omáčky.