

Steak na grilu s houbami a holandskou omáčkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Postup přípravy

Smícháme 4 lžíce oleje s rozmarýnem a tymiánem. 8 velkých žampionů potřeme olejem a posypeme korením podravkou. Houby vložíme na gril a grilujeme 10-12 minut na mírnějším ohni. Po polovině času houby otočíme a opět potřeme olejem. Houby vložíme do hrnce a zakryjeme, aby zůstaly teplé. 4 hovězí steaky opět potřeme olejem a grilujeme 8 minut. Opět po polovině grilování otočíme. Grilované maso okořeníme barevným drceným pepřem a osolíme. Servírujeme na talíře s houbami a francouzskou omáčkou.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Rozmarýn čerstvý** 18 g - 5 g
- **Tymián čerstvý** - 5 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Žampion zahradní** 500 g - 100 g
- **Český hovězí steak z mladého býka - roštěná** - 800 g
- **Pepř čtyř barev celý** 16 g - 5 g
- **Podravka Natur přísada do jídel Středomořská** 100 g - 5 g
- **Americký jogurtový dressing** 250 ml - 80 g

