Plátky svíčkové s krustou z bílého chleba, sušeným ovocem a barevnou pečenou zeleninou

50—60 Min

Ingredients 6 Portions

= Kotányi Produkte

Na svíčkovou

3 kusy	Svíčkové, každý 320 g
3 pol.lž.	Steak
1 pol.lž.	Řepkového oleje

Na krustu z bílého chleba

40 g	Másla, měkké
75 g	Strouhanky z bílého pečiva
2 pol.lž.	Nakrájeného sušeného ovoce (např. meruňky, brusinky).
1 pol.lž.	Nasekané čerstvé petrželky
1 špetka	Mořská sůl s jódem
2 pol.lž.	Řepkového oleje

Na zeleninu

1 kus	Brokolice
1 kus	Květáku
3 kus	Mrkve
3 pol.lž.	Gril zelenina sypký kořenící přípravek
3 pol.lž.	Mandlí, drcené
1 pol.lž.	Másla

Na brambory

4 kusy	Velkých brambor, na vaření
1 pol.lž.	Řepkového oleje

Preparation

1. Brambory omyjte a ve slupce uvařte v osolené vodě.
2. Brokolici a květák nakrájejte na růžičky. Mrkev oloupejte a nakrájejte na 2-3 cm dlouhé nudličky.
3. Každou zeleninu zvlášť blanšírujte v osolené vodě a poté zchlaďte v ledové vodě.
4. Uvařené brambory oloupejte a nakrájejte na malé kostičky nebo kuličky.
5. Hovězí plátky rozkrojte napůl a okořeňte steakovým kořením. Na pánvi s trochou oleje opečte 6 kusů masa z obou stran. Poté je pečte v troubě při 170 °C po dobu 6 minut.
6. Předehřejte troubu na 240 °C a nechte maso mezitím odpočinout.
7. Mandle opražte na pánvi, dokud lehce nezhnědnou. Brokolici, květák a mrkev vyklopte na pánev s máslem a ochuťte směsí grilovaná zelenina Kotányi. Před podáváním posypte mandlemi.
8. Brambory smažte na pánvi s olejem, dokud nejsou rovnoměrně propečené.
9. Na krustu smíchejte všechny ingredience a maso potřete touto směsí. Vložte do trouby na plech potřený olejem a několik minut pečte až je krusta do zlatova.