



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

⌚ 50–60 Min

Ingredients 6 Portions

♦ = Kotányi Produkty

Na svíčkovou

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

Na krustu z bílého chleba

40 g	Máslo, 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 koření přípravek
3 pol.lž.	Mandlí, drcené
1 pol.lž.	Máslo

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 zchladte 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 pánvi 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.

