

Maturo steak s pestom od graška i kapara



NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME

< 30 min



BROJ PORCIJA

4

Sastojci

800 g maturo steak

20 g majčine dušice

50 ml bijelog ulja

100 ml maslinovog ulja

200 g mladoga graška

50 g kapara

1 češtanj češnjaka

1 žlica kiselog vrhnja

1 žlica naribanog sira grana padano

sol

papar



Nutritivne vrijednosti

U posudu s kipućom vodom stavite kuhati grašak. Kada je grašak kuhan, ocijedite ga i u njega dodajte sitno nasjeckan češnjak.

Prelijete polovicom maslinovog ulja i vratite na vatru još minutu. Sve stavite u blender i dodajte kapare, kiselo vrhnje i sir pa izmiksajte u jednoličnu smjesu. Ako je pesto pregust, dodajte malo vode i blendajte još kratko.

Na vruć roštilj stavite peći prethodno narezane odreske maturo steaka. Pecite sa svake strane po 3 - 4 minute i nakon toga ih zamotajte u aluminijsku foliju s majčinom dušicom. Ostavite odreske još minutu na roštilju zamotane u foliju. Sklonite ih sa strane i pustite da tako odstoje 5 minuta.

Izvadite odreske iz folije i pustite ih da se odmore još dvije minute. Posolite i popaprite po želji te ih servirajte uz pesto.

Skeniraj za prikaz na web stranici

