




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 biljnog ulja
100 ml maslinovog ulja
200 g mladoga graška
50 g kapara
1 češanj češnjaka
1 žlica kiselog vrhnja
1 žlica naribanog sira grana padano
sol
papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



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

Preljite 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.