



## Hovězí steak se švestkovou omáčkou

### Ingredience

- 2 ks hovězí steak
- 1 špetka sůl
- 2 lžičky MAGGI Tekuté koření
- 1 špetka černý pepř
- 1 lžička olivový olej
- 300 g švestková povidla
- 1 lžička bílý vinný ocet
- 2 stroužky česnek
- 1 lžička mletá, sladká paprika
- 0.5 lžičky čerstvý zázvor
- 1 špetka perníkové koření
- 1 špetka mletá skořice
- 1 špetka cukr krupice

### Postup

1. Připravte si větší hrnec. V něm smíchejte švestková povidla, vinný ocet, Maggi Tekuté koření a prolisovaný česnek.
2. Přidejte trochu vody a vše poduste na mírném ohni 5 minut.
3. Do směsi vmíchejte najemno nakrájený zázvor a špetku perníkového koření a skořice. Přidejte cukr a sůl dle chuti. Nakonec vše tyčovým mixérem rozmixujte do hladka.
4. Steak osolte, opepřete a potřete olivovým olejem. Položte na rozpálený rošt a grilujte z každé strany dle chuti.
5. Švestkovou omáčku podávejte spolu s hovězím steakiem. Dobrou chuť!

Sacharidy	35.94 G
Energie	487.59 kcal
Tuky	15.01 G
Protein	51.18 G

⌚ 30 Méně

⊕ 2 porce