



STEAK S BYLINKOVÝM MASLOM GORGONZOLA A KAŠOU ZO ZEMIAKOV A MASLOVEJ TEKVICE

PRÍSADY BYLINKOVÉ MASLO GORGONZOLA

- 4 lyžice masla, zmäknutého
- 4 lyžice syru Gorgonzola
- 1 lyžica čerstvej petržlenovej vňate, nakrájanej

STEAK

- 4 ribeye steaky alebo preferovaný druh
- Soľ a mleté korenie
- Olivový olej

KAŠA

- 1,4 kg maslovej tekvice
- 1,4 kg zemiakov
- 1 lyžička soli
- 250 ml odtučnenej smotany (alebo smotany alebo mlieka, podľa preferencie)
- 150 g nesoleného masla
- 2 lyžice pažitky, nakrájanej
- 1 lyžice šalvie, nakrájanej

SPÔSOB PRÍPRAVY BYLINKOVÉ MASLO GORGONZOLA

1. Zmiešajte maslo, syr Gorgonzola a čerstvú petržlenovú vňaf.
2. Položte jednu polievkovú lyžicu masla na vrch každého steaku a nechajte ho roztaviť počas servírovania.

STEAK

1. Osolte a okoreňte obidve strany steaku. Každý steak pevne zabalte do fólie a vložte do chladničky na niekoľko hodín alebo na noc. Poznámka: Asi 30 minút pred varením nechajte steak zohriať na izbovú teplotu..
2. Zohrejte panvicu iCook s vekom na miernom ohni. Ak sa kvapka vody roztancuje po panvici, je správne zohriata.
3. Na dno panvice pridajte olivový olej a uistite sa, že je dobre zohriaty.
4. Pridajte steak a varte na miernom ohni asi dve minúty. Otočte a varte z druhej strany dve minúty. Vyskúšajte, či sú hotové a v prípade potreby varte dlhšie.
5. Odstráňte steak z ohňa a nechajte ho päť minút odpočívať.

KAŠA

1. Maslovú tekvicu a zemiaky ošúpte a nakrájajte na 2 cm kocky.
2. Vložte maslovú tekvicu a zemiaky do 4-litrového naparovacího hrnca iCook s vekom, zalejte vodou, pridajte 1 lyžičku soli a varte, kým voda nezovrie. Nechajte dusiť 10 minút, alebo kým sa tekvica a zemiaky nedajú ľahko prepichnúť vidličkou. Ak sú hotové, vylejte vodu.
3. Preneste tekvicu a zemiaky do mixéra a mixujte do mäkkka.
4. Pridajte maslo a miešajte, kým sa neroztopí. Pridajte smotanu a miešajte, kým nie je dobre zapracovaná. Primiešajte nasekanú pažitku a šalviu a dochuťte soľou a korením.