



STEAK S BYLINKOVÝM MÁSLEM S GORGONZOLOU A KAŠÍ Z BRAMBOR A TYKVE

PŘÍSADY BYLINKOVÉ MÁSLA S GORGONZOLOU

- 4 polévkové lžíce másla, zrnitého
- 4 polévkové lžíce gorgonzoly
- 1 polévková lžíce čerstvé petrželky, nasekané

PŘÍSADY STEAK

- 4 plátky vysokého roštěnce, nebo dle Vašeho výběru
- Sůl a drcený pepř
- Olivový olej

PŘÍSADY KAŠE

- 1,4 kg tykve velkoplodé
- 1,4 kg moučných brambor
- 1 kávová lžička soli
- 250 ml smetany na vaření (nebo smetany nebo mléka, podle Vašeho výběru)
- 150 g nesoleného másla
- 2 polévkové lžíce pažitky, nasekané
- 1 polévková lžíce šalvěje, nasekané

ZPŮSOB PŘÍPRAVY BYLINKOVÉ MÁSLA S GORGONZOLOU

1. Smíchejte dohromady máslo, gorgonzolu a čerstvou petrželku.
2. Při podávání dejte na každý steak jednu polévkovou lžičku bylinkového másla a nechte ho roztéct po stranách.

ZPŮSOB PŘÍPRAVY STEAK

1. SteakObě strany každého steaku osolte a opepřete. Každý steak těsně zabalte do potravinářské fólie a dejte na několik hodin nebo přes noc do chladničky. Pozn.: 30 minut před přípravou ho vyndejte, aby se ohřál na pokojovou teplotu.
2. Na středním plameni rozpalte iCook Větší pánve s pokličkou. Když na pánve kápnete vodu a ta zaprská, je pánve správně zahřátá.
3. Na dno pánve nakapejte olivový olej a ujistěte se, že je dostatečně rozpálený.
4. Steaky vložte do pánve a na středním plameni smažte dvě minuty. Obraťte je a smažte dvě minuty na druhé straně. Vyzkoušejte propečenost a v případě potřeby smažte déle.
5. Odstavte ze sporáku a nechte pět minut odležet.

ZPŮSOB PŘÍPRAVY KAŠE

1. Tykev a brambory okrájejte, tykev zbavte semen a vše nakrájejte na 2cm kostky.
2. Tykev a brambory dejte do iCook Čtyřlitrového hrnce s pokličkou, zalijte vodou, přidejte 1 kávovou lžičku soli a přiveďte k varu. Nechte zvolna vařit 10 minut nebo dokud nebudete moci tykev a brambory snadno napíchnout na vidličku. Poté sceďte.
3. Tykev a brambory přendejte do mixéru a dojemna rozmixujte.
4. Přidejte máslo a míchejte, dokud se nerozpustí. Přidejte smetanu na vaření a míchejte, dokud se dobře nepromísí. Vmíchejte nasekanou pažitku a šalvěj a podle chuti osolte a opepřete.