

Hovězí marinovaná roštěná po brazilsku s fazolkami ve slanině a bramborový brazilský salát

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **roštěná**
- kvalitní hovězí v celku nejlépe nízký roštěnec 800 g
- limetka 4 ks
- hrubozrnná sůl 100 g
- světlé pivo 0.3 l
- koriandr 1 svazek
- tymián 1 svazek
- olivový olej 100 ml
- pepř 1 hrst
- **fazolky**
- mražený celý fazolový lusk 400 g
- anglická slanina 8 plátek
- olivový olej 1 hrnek
- pepř 1 hrst
- sůl 1 hrst
- **bramborový salát z Ria**
- vařený brambor ve slupce 400 g
- majonéza 100 g
- koriandr 1 svazek
- limetka 1 ks
- olivový olej 1 hrnek
- pepř 1 hrst
- sůl 1 hrst

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Brazílie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěné maso přes noc marinujeme ve směsi hrubozrnné soli, piva, limetové kůry a šťávy, pepře a sekaných bylinek.
2. Poté ho prudce opečeme ze všech stran na oleji, přendáme na rošt a pečeme při 160 stupních asi 30 - 40 minut (podle typu trouby).
3. Hotové krájíme na tenké plátky..

1. Fazolky očistíme od stopiček a prudce je spaříme v hodně osolené vodě, přendáme do ledové vody a poté necháme krátce okapat. Díky této úpravě nám fazolky zůstanou krásně zelené a křehké.
2. Do slaniny balíme otýpky fazolek, lehce okořeníme čerstvým pepřem, přendáme na plech, pokapeme olejem, vložíme do rozpálené trouby a pečeme při 250°C 10 minut.

1. Brambory oloupeme, nakrájíme na kostičky a smícháme je s majonézou, ochutíme solí, pepřem, limetkovou šťávou, sekaným koriandrem, zakápneme olivovým olejem a necháme v chladu proležet.
2. Před podáváním salát můžeme ještě dochutit. Brambory hodně absorbují jak sůl, tak i limetkovou šťávu, tudíž salát po uležení může ztratit svoji původní chuť.