

Gouda s hovězím na slanině

Ještě jste neochutnali náš Sýrařův výběr? Přinášíme vám tip na to, jak si vychutnat goudu.

Ingredience

- 250 g brambor
- 100 g slaniny
- 200 g hovězí roštěné
- 1 česnek
- 1 snítka rozmarýnu
- 2 lžíce oleje
- 1 lžička soli
- 1 lžička pepře
- Sýrařův výběr gouda

Návod na přípravu

Do pánve vyskládáme plátky slaniny, rozpálíme ji a pečeme z obou stran. Brambory uvaříme ve slupce, potom je v pánvi s tukem po slanině orestujeme dozlatova. Steak z obou stran potřeme olejem a pečeme v pánvi společně s česnekem a rozmarýnem. V závislosti na tloušťce masa a podle preferovaného způsobu úpravy necháme maso péct z každé strany 3,5 až 4 minuty. Maso přendáme na prkénko a necháme jej deset minut odpočinout, potom steak proti vláknům krájíme. Rozpečenou goudu můžeme nabírat jednotlivými plátky masa, brambor i slaniny. Výtečné jsou k sýru i beraní rohy.

