

Zapečená teľacia panenka

4 porcie

univerzálny vysoký plech

Mäso:

4 steaky z teľacej panenky, á cca 160 g
2 polievkové lyžice prepusteného masla
3 čerstvé vetvičky tymianu
3 čerstvé vetvičky rozmarínu
čierne korenie z mlynčeka
soľ

Topping:

70 g zmäknutého masla
3 plátky hriankového chleba
1 zväzok rôznych čerstvých bylín
soľ
1 štipka kajenského korenia alebo čili vločky
1–2 polievkové lyžice bieleho portského vína

Postup:

1. Mäso krátko umyte studenou vodou a osušte papierovou utierkou. Na panvici rozohrejte prepustené maslo a opečte filé.
2. Na univerzálny vysoký plech umiestnite vetvičky bylín. Mäso okoreňte, položte na bylinky a polejte maslom. Varte podľa uvedených údajov.
3. Mäkké maslo vyšľahajte do bielej peny. Hriankový chlieb nakrájajte na veľmi malé kocky. Bylinky nasekajte nahrubo a spoločne s kockami hriankového chleba pridajte k maslu. Ochutťe soľou, kajenským čiernym korením a portským vínom.
4. Hneď ako sa dosiahne teplota stredu, mäso a sondu na pečenie vyberte z rúry.
5. Mäso osol'te. Topping ešte raz ochut'te, rozdeľte na 4 steaky a zapečte dozlatista ako je uvedené.

Nastavenia:

sonda na pečenie
univerzálny vysoký plech, výška 1
horný / dolný ohrev
140 °C
teplota stredu 60 °C

Zapečenie:

univerzálny vysoký plech, výška 2
veľkoplošný gril
stupeň 3
čas grilovania: 6–8 min.

Alternatívne nastavenia:

univerzálny vysoký plech, výška 1
horný / dolný ohrev
140 °C
čas pečenia: 15–17 min.

Zapečenie:

univerzálny vysoký plech, výška 2
veľkoplošný gril
stupeň 3
čas grilovania: 6–8 min.