Bruschetta se steakem, Jihočeskou nivou Caesar a marmeládou s cibulí a rajčaty

30 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 1 balení Jihočeské nivy Caesar
- 1 chiabatta (bageta)
- 200 g hovězího steaku (flank nebo veverka)
- 4 větší cibule
- olivový olej
- 1 lžíce balsamica
- 1 lžička třtinového cukru
- 10 cherry rajčat
- sůl
- pepř
- 2 stroužky česneku
- 50 g Jihočeského másla
- větvička tymiánu
- hrst pažitky

Návod na přípravu:

Cibuli nakrájíme na tenké plátky a orestujeme na pánvi s olivovým olejem. Přidáme rozpůlená cherry rajčata, balsamico, cukr, sůl a pepř. Nakonec vhodíme pokrájenou pažitku. Na suché pánvi opečeme steakové maso cca 2 minuty z každé strany. Přidáme Jihočeské máslo, rozmačkaný česnek, sůl a tymián. Po upečení necháme steak odpočívat pod alobalem 6–7 minut. Mezitím nakrájíme chiabattu a orestujeme na suché pánvi. Po upečení ji potřeme cibulovo-rajčatovou marmeládou, posypeme natrhanou Jihočeskou nivou Caesar a nahoru rozložíme na plátky nakrájený steak.