

Robi steak v hořčičné marinádě

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 15 minut

Postup přípravy

MARINÁDA: Kečup, hořčici, prolisovaný česnek, olej, sůl a koření smícháme dohromady. Kdo má rád ostřejší chuť, může přidat na kolečka nakrájenou chilli papričku. Robi plátky vyjmeme z obalu a rovnou dáme marinovat. Marinujeme i nakrájenou na kolečka cibuli. Marinujeme zhruba jednu hodinku. Poté grilujeme nebo opékáme na nepřilnavé pánvi.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Česnek** - 5 g
- **Paprika červená chilli** - 1 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Hořčice kremžská 340 g** - 40 g
- **Garam masala 25 g** - 20 g
- **Robi plátky 200 g - polotovár** - 200 g
- **Ketchup Master se sušenými rajčaty 530 g** - 30 g

