

| PŠTROSÍ RUMP STEAK A PODZIMNÍ GRILOVANÁ ZELENINA |

800 g	pštroší maso (vnější steak)	olej
	sůl	nasekané bylinky
	pepř	30 g másla

Maso nakrájíme na čtyři rovnoměrné steaky. Osolíme, opeříme a lehce potřeme olejem. Vložíme na rozpálený gril a opečeme z obou stran tak, aby maso bylo středně propečené. Poté vložíme do alobalu, posypeme bylinkami a přidáme máslo. Zabalíme a necháme chvíli odpočinout.

Podzimní grilovaná zelenina

2 ks	menší upečené červené řepy	rozmarýn
1 ks	zelené cukety	hladkolistá petržel
1 ks	žluté cukety	olivový olej
3 ks	menších brambor	máslo
	česnek	sůl
1 ks	červené cibule	

Předem si upečeme dobře omyté červené řepy v alobalu. Po upečení je oloupeme a nakrájíme. Stejně si nakrájíme cibuli, brambory a obě cukety. Do zapékací misky (dno vymažeme máslem) vložíme nakrájenou zeleninu, ochutíme česnekem, rozmarýnem, solí a pepřem. Vložíme kousky másla. Dáme péct na 190 stupňů, na 40 min. Před podáváním posypeme čerstvě nasekanou petrželkou.