

# Šéfkuchař doporučuje...



## Steak z pečínky Duroc, mexické fazole, americké brambory (4 pc)

### Suroviny:

800 g vepřové pečeně bez kosti  
50 g marinády Labeta  
olivový olej

### Mexické fazole:

800 g sterilovaných bílých a červených fazolí  
1 konzerva rajského protlaku  
2 středně velké cibule  
2 – 3 stroužky česneku  
olivový olej  
sůl a pepř, případně jiné pálivé koření

### Příloha:

800 g amerických brambor



### Postup:

Naporcovanou vepřovou pečínku naklepeme a nařízíme na okrajích, aby se nám při pečení nekroutila. Naložíme do marinády Labeta a necháme 2 až 3 hodiny marinovat.

Na mexické fazole si připravíme na měsíčky nakrájenou cibulku, kterou dáme smažit do větší pánve a restujeme dosklovata. Přidáme propláchnuté fazole, rajský protlak a prohřejeme za opatrného míchání. Nakonec směs dochutíme česnekem, solí a pálivým kořením dle chuti. Fazole můžeme také obohatit nakrájenou paprikou a rajčetem, které přihodíme hned z kraje na opečenou cibulku.

Plátky pečínky očistíme od přebytečné marinády a opečeme na olivovém oleji z obou stran maximálně 2 – 3 minuty, abychom měli maso uvnitř šťavnaté. Dáváme pozor, abychom pečení dlouhým restováním nevysušili.

Podáváme se smaženými americkými brambory na mexických fazolích.