

# ELICHÉ S HOVĚZÍM ŠPÍZEM CHIMICHURRI, KLOBÁSOU CHORIZO, ČERNÝMI FAZOLEMI, KAPUSTOU A RAJČATY

(4 porce)

## INGREDIENCE

400 g Adriana Eliché  
400 g hovězího masa na grilování (např. vysoký roštěnec)  
50 ml slunečnicového oleje  
30 g hladkolisté petrželky nakrájené najemno  
3 stroužky česneku nakrájeného najemno  
1 chilli paprička nakrájená najemno  
2 lžíce octa z červeného vína  
125 ml extra panenského olivového oleje  
200 g klobásy chorizo nakrájené na plátky  
100 g čerstvé kapusty nakrájené na nudličky  
2 stroužky česneku nakrájeného na plátky  
16 cherry rajčat nakrájených na půlky  
400 g vařených černých fazolí  
špetka sušeného oregana  
špetka mletého kardamomu a zázvoru  
šťáva z limety dle chuti  
sůl a pepř dle chuti

## POSTUP

Hovězí maso nakrájejte na menší kousky, napíchejte na špejli, ochuťte solí, pepřem a potřete částí slunečnicového oleje. Na chimichurri smíchejte nakrájenou hladkolistou petrželku, česnek, chilli a ochuťte solí, pepřem, vinným octem a olivovým olejem. Rozehřejte pánev, přidejte slunečnicový olej, hovězí špízy a opečte ze všech stran, přidejte chimichurri a dejte stranou. Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě a scedte. Rozehřejte pánev, přidejte slunečnicový olej, chorizo, kapustu a orestujte. Přidejte plátky česneku, rajčata, fazole, ochuťte solí, pepřem, oreganem, kardamomem, zázvorem a orestujte. Přidejte uvařené těstoviny, promíchejte a ochuťte šťávou z limetky. Naservírujte na talíř a přidejte opečený hovězí špíz chimichurri.



[www.adrianachutnasvetove.cz](http://www.adrianachutnasvetove.cz)



adriana  
Pasta