



## Steak ze šunky s melounovou salsou

### Ingredience:

4 porce

4 ks šunka od kosti (150 g plátek, nejlépe s tukovým krytím)

100 g meloun vodní kostičky

100 g meloun Cantaloupe kostičky

100 g meloun Galia kostičky

hrst plocholistá petržel (nakrájená na drobno)

hrst máta (nakrájená nadrobno)

1 ks červená cibule (nakrájená nadrobno)

1 pol. lžíce sweet chilli omáčka

3 pol. lžíce olivový olej

1 ks šťáva červený pomeranč (menší)

Sůl

Černý pepř (čerstvě namletý)

### Postup:

V míse zlehka smícháme všechny ingredience kromě oleje, sweet chilli omáčky a pomerančové šťávy. Dáme na 20 minut odležet.

V druhé míse mezitím zašleháme olivový olej do pomerančové šťávy se lžící sweet chilli omáčky, osolíme a opeříme. Smícháme s melounem.

Plátky šunky opečeme na pánvi s vroubkovaným dnem.

Na talíři poklademe melounovou salsu a přidáme opečené plátky šunky.

Tip: Nakrájený meloun pustí vodu. Tu vycedte, aby salsa nebyla moc vodová.

