

Doradca Smaku V: Stek z antrykotu z ciecierzycą, odc. 3



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Danie główne

antrykot wołowy	2 steki (1 cm grubości)
masło	50 g
rzodkiewka	3-4 sztuki
sałata masłowa	kilka listków
olej rzepakowy	

Purée z ciecierzycy

ciecierzyca	200 g
cytryna	1/2
serek mascarpone	1 łyżka

Sałatka z ciecierzycy

ciecierzyca	200 g
natka pietruszki	1 pęczek

Do smaku

Tymianek suszony Prymat

Rozmaryn suszony Prymat

przyprawa do potraw z fasoli

Chili pieprz cayenne mielone Prymat

Pieprz kolorowy Prymat w młynku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Steki wyjmujemy z lodówki i odstawiamy na chwilę. Deskę do krojenia posypujemy tymiankiem, kolorowym pieprzem oraz rozmarynem. W tak przygotowanych przyprawach obtaczamy steki.
- KROK 2 Purée z ciecierzycy: połowę ciecierzycy przesypujemy do wysokiego naczynia, dodajemy odrobinę oleju, Przyprawę do dań z fasoli, chili pieprz cayenne oraz sok z ½ cytryny. Całość rozdrabniamy na gładką masę za pomocą blendera. Następnie wlewamy odrobinę wody mineralnej i mieszamy do osiągnięcia konsystencji kremu. Na koniec dodajemy mascarpone.
- KROK 3 Sałatka z ciecierzycy: do pozostałej ciecierzycy dodajemy posiekaną natkę pietruszki, sól morską, kolorowy pieprz oraz odrobinę oleju.
- KROK 4 Rzodkiewkę kroimy w cienkie plasterki i przekładamy do miseczki z zimną wodą.
- KROK 5 Steki smażyliśmy po ok. 1 min z każdej strony na rozgrzanej patelni grillowej z odrobiną oleju. Pod koniec smażenia na steki układamy kawałki masła. Gotowe steki przekładamy na deskę, aby odpoczęły i solimy.
- KROK 6 Steki kroimy w paski, układamy na purée z ciecierzycy, podajemy z rzodkiewką, porwaną sałatą masłową i sałatką z ciecierzycy. Na koniec polewamy sosem z patelni powstałym w czasie smażenia steków.