

Grill: Nadziewane steki - Krok po kroku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

plastry mięsa wołowego	10 szt
plasterków boczku	65 szt
olej	3 łyżki
natka pietruszki	1 pęczek
szczypiorek	1/2 pęczka
koperek	1/2 pęczka
rzeżucha	1/2 pęczka
Stek z grilla Prymat	do smaku
rokpol	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Przygotować wszystkie składniki. Mięso umyć i dokładnie osuszyć papierowym ręcznikiem. Zioła optukać, osuszyć i drobno posiekać.
- KROK 2** Ser rozgnieść widelcem, wymieszać z ziołami i 1 łyżką oleju. Mieszaniną tą posmarować 5 plastrów mięsa, pozostawiając wolne brzegi. Na wierzch położyć pozostałe plastry mięsa i lekko docisnąć.
- KROK 3** Plastry boczku przekroić wzdłuż na pół i powstałymi paskami owinąć wokół porcji mięsa. Boczek należy spiąć wykałaczkami.
- KROK 4** Mięso posmarować pozostałym olejem i piec na grillu 5-7 minut z każdej strony. Przed podaniem posypać przyprawą do steku i pieprzem.
- KROK 5** Podawać z musztardą oraz chrzanem tartym.