

Przepis dnia IV, odc. 33: Antrykot wołowy z pieczonymi pomidorami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

antrykot wołowy	2 steki
Stek z grilla Prymat	1 opakowanie
olej rzepakowy	
Pieczone pomidory	
pomidory	2 szt.
czosnek	2 ząbki
oliwa	
cukier	
rozmaryn	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	
Dip	
Party Dip Barbecue Prymat	1 opakowanie
ketchup łagodny	6 łyżek
woda	2 łyżki
szczypiorek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 DIP:
Mieszamy Party Dip Barbecue, ketchup, wodę oraz drobno posiekany szczypior. Sos wkładamy do lodówki na około 15 minut.
- KROK 2 Pieczone pomidory:
Przecinamy 2 pomidory na pół i z boku wbijamy w nie gałązki rozmarynu. Przekładamy do naczynia żaroodpornego. Doprawiamy rozmarynem, pieprzem czarnym i solą. Na każdą z połówek pomidora kładziemy po 2-3 plasterki czosnku. Skrapiamy oliwą z oliwek i posypujemy cukrem. Wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 100 stopni C na około 15 minut.
- KROK 3 Steki:
Przyprawiamy mięso przyprawą do steku i smażymy na dobrze rozgrzanej patelni grillowej po ok. 3 minuty z każdej strony. Następnie odkładamy steki na 3-4 minuty by mięso odpoczęło.
- KROK 4 Steki serwujemy z musztardą francuską, rukolą i pieczonymi pomidorami.