

Steki blue cheese z jelenia



PACPAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Mięso

udziec z jelenia 400 g

Marynata

olej rzepakowy 100 ml

sos sojowy ciemny 20 ml

sól do smaku

Rozmaryn suszony Prymat 1 szczypta

Sos blue cheese

ser pleśniowy typu gorgonzola 5 dag

masło 5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy marynatę. Olej mieszamy z solą, rozmarynem i sosem sojowym. Udziec jeleni kroimy w plastry grubości 1,5-2 cm. Wkładamy do marynaty, mieszamy i odstawiamy do lodówki na noc.
- KROK 2 Tak przygotowane mięsa albo smażymy albo grillujemy z dwóch stron. W zależności od temperatury i stopnia spiczenia jaki chcemy osiągnąć. Ja przygotowywałem steki medium well.

KROK 3

Gorgonzolę, masło oraz smaki z patelni po smazeniu steków łączę ze sobą. Rozdrabniam widelcem. Takie maselko nakładam na gorący stek aby zdążyło się rozpuścić.