

Grill: Steki wieprzowe z bananami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	75 dag
olej	4 łyżki
miód	1 łyżeczka
sok z cytryny	1 łyżka
masło	3 dag
ser pleśniowy	10 dag
Party Dip Barbecue Prymat	1 opakowanie
banan	1-2 sztuki
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
orzechy włoskie	2 łyżki
przyprawa do potraw	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wieprzowe pokroić na plastry i lekko rozgnieść je ręką (nie zbijać). Z oleju, miodu, przyprawy uniwersalnej Kucharek i pieprzu przygotować marynatę i włożyć do niej kawałki mięsa. Banany obrać, przekroić wzdłuż na pół, a następnie w poprzek na tyle części, ile jest kawałków mięsa i skropić sokiem z cytryny. Banany ułożyć na posmarowanej masłem tacy aluminiowej. Kawałki sera ułożyć na bananach i posypać orzechami. Banany lekko podpiec i odstawić na bok. Mięso ułożyć na ruszcie i opiekać 3-5 min z każdej strony. Pod koniec pieczenia mięsa ułożyć na nim banany z serem i piec jeszcze chwilę. Podawać z Party Dip Barbecue Prymat, przygotowanym zgodnie z opisem na opakowaniu. Danie serwować z bułką i surówką.