Grill: Medaliony z polędwicy wołowej z serem pleśniowym i grillowanymi warzywami

ROBERT_SOWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica wołowa	800 g
oliwa	100 ml
Stek z grilla Prymat	do marynaty
ser pleśniowy	120 g
cukinia	1 szt
bakłażan	1 szt
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku
żółta papryka	0,5 szt
zielona papryka (świeża)	0,5 szt
pomidory cherry	kilka szt
Grill przyprawa ziołowa Prymat	do smaku
Sos sałatkowy grecki ziołowo-czosnkowy Prymat	1 saszetka
sok z cytryny-do sosu	0,5 szt
mięta	kilka listków
awokado	
jogurt grecki	200 do sosu
papryka czerwona	0,5 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczoną, umytą i osuszoną papierowym ręcznikiem polędwicę wołową pokroić na 8 równych medalionów. W każdym kawałku mięsa zrobić kieszeń i wypełnić ją plastrem sera pleśniowego. Wołowinę zamarynować w oliwie z oliwek połączonej z gruboziarnistą przyprawą do steku i odstawić na godzinę do lodówki. Umytą paprykę smażyć na grillu do momentu, aż skórka mocno się zrumieni. Następnie każdą paprykę owinąć folią spożywczą i odstawić na 20 minut. Po upływie tego czasu odwinąć paprykę z folii, pokroić na 4 części, obrać ze skórki i oczyścić z nasion. Cukinię i bakłażana pokroić na plastry grubości 1 cm, oprószyć solą i osuszyć papierowym ręcznikiem. Następnie wszystkie warzywa skropić oliwą z oliwek i oprószyć ziołową przyprawą do grilla. Awokado obrać, pokroić w kostkę, skropić sokiem z cytryny i połączyć z jogurtem, sosem greckim Prymat oraz posiekaną miętą. Mięso wyjąć z marynaty i smażyć na grillu przez około 5 minut z każdej strony. Warzywa przełożyć na aluminiową tackę do grillowania i smażyć wraz z mięsem. Grillowane jarzyny ułożyć na talerzach, na nich umieścić soczysty kawałek wołowiny. Danie podawać z sosem jogurtowym i grillowanym chlebem pita.