

Grill: Steki z zapiekanką ziemniaczano-warzywną



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

steiki z polędwicy wołowej	4 sztuki
Stek z grilla Prymat	2 łyżki
ziemniaki	4 sztuki
cebula	2 sztuki
czosnek	3 ząbki
cukinia	1 sztuka
olej rzepakowy	1 łyżka
jajko	6 sztuk
śmietana kremówka	100 mililitrów
ser żółty	100 gramów
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	1 opakowanie
Musztarda delikatesowa Prymat	2 łyżki
papryka czerwona	1 sztuka
olej rzepakowy	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jak przygotować stek z grilla krok po kroku?

KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.

- KROK 2 Najpierw przygotowujemy zapiekankę. Jajka należy roztrzepać i połączyć ze śmietaną i startym serem, dokładnie mieszając. Ziemniaki ugotować, pokroić w plastry i obrać. Cebulę pokroić w piórka. Cukinię i czosnek pokroić w plastry. Paprykę pokroić w części. Tak przygotowane warzywa oprószyć przyprawą do ziemniaków, podsmażyć na złoty kolor i ułożyć na przemian w naczyniu żaroodpornym. Całość zalać masą serowo-śmietanową i piec 45 minut w temperaturze 160°C.
- KROK 3 Następnie kolej na steki. W dużej misce wymieszać wszystkie składniki marynaty, włożyć do niej mięso i dokładnie natrzeć, aby się równomiernie zamarynowało. Odstawić na kilka godzin do lodówki.
- KROK 4 Smażyć steki na średnio rozgrzanej patelni grillowej, aby były średnio wysmażone (ew. krócej dla steków krwistych lub dłużej dla dobrze wysmażonych).
- KROK 5 Tak przygotowane steki podawać z przygotowaną wcześniej zapiekanką ziemniaczano-warzywną. Posypać pieprzem grubo mielonym do dekoracji.