Grill: Medaliony wołowe z musztardą i czarnym pieprzem – Krok po kroku

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica wołowa	640 g
olej rzepakowy	4 łyżki
chrzan tarty	2 łyżki
bagietka	1 szt. (mała)
Musztarda delikatesowa Prymat	4 łyżki
Przyprawa do wołowiny klasyczna Prymat	4 łyżki
sałata rzymska	kilka liści
pomidorki koktajlowe	8 sztuk
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.

KROK 2 Polędwicę umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem. Następnie pokroić na 8 medalionów. Mięso doprawić przyprawą do wołowiny i pieprzem grubo mielonym.

KROK 3 Następnie posmarować je musztardą.

KROK 4 Smażyć z obu stron na rozgrzanym na patelni grillowej oleju rzepakowym. Bagietkę pokroić na 8 kromek, zapiekać w piekarniku rozgrzanym do 160°C przez ok. 5 minut. Pomidory koktajlowe przekroić na połówki.

KROK 5 Na każdej grzance ułożyć liście sałaty, a na nich aromatyczne medaliony wołowe i po dwie połówki pomidorów koktajlowych. Podawać z chrzanem tartym.