Grill: Medaliony z polędwicy wołowej nadziewane serem pleśniowym - Krok po kroku

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica wołowa	900 gramów
marynata	
oliwa	1/2 szklanki
Stek z grilla Prymat	1 opakowanie
Sos sałatkowy do mizerii koperkowy Prymat	1 opakowanie
jogurt naturalny	200 gramów
Czosnek staropolski Prymat	do smaku
sok z cytryny	1 sztuka
oliwa	1 łyżka
pestki słonecznika	1 łyżka
ogórek	1 sztuka
rzodkiew	4 sztuki
pomidor	2 sztuki
ser lazur	20 gramów
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.

KROK 2 Sos sałatkowy wymieszać z oliwą, dodać jogurt, doprawić pieprzem, czosnkiem granulowanym i sokiem z cytryny.

KROK 3 Warzywa umyć, pokroić na żądany kształt i polać je obficie sosem. Sałatkę posypać uprażonymi na patelni pestkami słonecznika.

KROK 4 Polędwicę wołową oczyścić, umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem i pokroić na 8 równych medalionów. W każdym kawałku mięsa zrobić kieszeń, a następnie wypełnić ją plastrem sera pleśniowego. Wołowinę skropić oliwą z oliwek i obficie oprószyć gruboziarnistą przyprawą do steku. Mięso grillować przez około 5 minut z każdej strony uważając, aby ser nie wypłynął.

KROK 5 Tak przygotowane danie podawać z warzywami z sosem.