

STEKI NEW ORLEANS



MALENKAAA_85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	500 G
SOS HOT-CHILI	3 LYZKI
sól	1/2 LYZKI
Bułka tarta klasyczna Prymat	50 G
cebula	1 SZT.
jajko	1 SZT.
olej	2 LYZKI
ZIEMNIAKI UPIECZONE W FOLII	4 SZT.
SOS HOT-CHILI (DIP)	5 LYZEK
twarożek	100 G
jogurt grecki	100 G

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

WYMIESZAC MIESO Z SOSEM CHILI SOLA I BULKA TARTA. OBRAC CEBULE, POKROIC W DROBNA KOSTKE, RAZEM Z JAJKIEM DODAC DO MIESA, WSZYSTKO WYMIESZAC I FORMOWAC STEKI. POSMAROWAC STEKI OLEJEM I PIEC NA GRILLU. ZIEMNIAKI ZAWINAC W FOLIE ALUMINIOWA I ROZGRZAC W CIEPLE GRILLA. WSZYSTKIE SKŁADNIKI DIPU STARANNIE WYMIESZAC I PODAWAC DO PIECZONYCH ZIEMNIAKOW I STEKOW.