

Stek z grzybami



ŁUKASZ35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Steki z polędwicy 2szt 220g

pieczarki 50g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ząbki czosnku przekrój na pół włóż do miski z 8 łyżeczkami oliwy oraz 2 gałązkami rozmarynu dołóż mięso i marynuj przez noc Ziemniaki pokrój w ćwiartki ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia oprósł solą i pieprzem przyprawą do ziemniaków prymat tymiankiem skrop oliwą piecz na brązowo ok 30-35min w temp 200c pieczarki pokrój w plastry i na 10 min przed końcem pieczenia dołóż do ziemniaków posyp solą i pieprzem oraz odrobiną oliwy powinny się ładnie zrumienić Steki wyjmij z marynaty oprósł solą morską i pieprzem grilluj wielokrotnie przewracając pre 6-10min podawać razem z pieczarkami i ziemniakami udekorować rozmarynem