



przepisy.pl

Stek wołowy z dipem serowo-ziółowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- steki z polędwicy wołowej - 4 sztuki
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona cebula - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- kremowy serek - 200 gramów
- bazylia - 0.5 pęczków
- olej - 10 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Obierz cebulę, pozbaw środka paprykę.
2. Przełóż warzywa wraz z serem kremowym, bazylią i zawartością opakowania Sos sałatkowy Knorr do malaksera i zmiksuj wszystko na gładką masę.
3. Rozgrzej grillową patelnię z olejem i smaź steki 5-6 minut z każdej strony.
4. Podawaj stek z położoną na nim masą serkowo-ziółową.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl