



przepisy.pl

Antrykot wołowy po amerykańsku



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- stek wołowy z antrykotu - 4 sztuki
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 2 łyżki
- musztarda Dijon - 1 łyżka
- sos worcester - 1 łyżka
- oliwa - 4 łyżki
- świeży rozmaryn gałązki - 4 sztuki
- duże ziemniaki - 5 sztuk
- pieprz cayenne - 1 szczypta
- sól
- olej - 150 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Steki skrop oliwą z oliwek, natrzyj musztardą i sosem Worcester.
2. Następnie posyp przyprawą Knorr i odstaw na 15 minut, aby mięso lekko się zamarynowało.
3. Mięso smaż na średnio rozgrzanym grillu po 6-8 minut z każdej strony. Jeśli lubisz wołowinę mniej lub bardziej krwistą dostosuj czas smażenia do własnych upodobań.
4. Ziemniaki dokładnie umyj, następnie ugotuj w mundurkach tak, aby były półsurowe.
5. Następnie wystudź i pokrój w cząstki, księżycy.
6. Ziemniaki smaż na oleju, aż zrobią się chrupiące. Dopraw je solą, pieprzem cayenne i posiekany rozmarynem. Mięso podawaj wraz z ziemniakami natychmiast po przygotowaniu.

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