



# Sałatka ze stekiem

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- steki z polędwicy lub rostbefu wołowego - 4 sztuki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 1 łyżeczka
- mix sałat - 1 opakowanie
- cytryna - 1 sztuka
- cukier - 1 łyżeczka
- musztarda - 1 łyżeczka
- kromki wiejskiego chleba - 4 sztuki
- oliwa - 1 łyżka

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

## Sposób przygotowania:

1. Steki skrop oliwą z oliwek, posyp przyprawą Knorr, oregano i rozmarynem.
2. Następnie mięso grilluj przez 5 minut z jednej strony. Odwróć i grilluj kolejne 3 minuty. Przełóż steki na blachę do pieczenia i piecz w piekarniku w 180 °C przez 10 minut. Po upieczeniu odstaw na 10 minut.
3. Połącz oliwę z oliwek z cukrem i musztardą.
4. Sałatę umyj, osusz, rozłóż na 4 talerze i polej przygotowanym sosem.
5. Kromki chleba opiecz na patelni grillowej z odrobiną oliwy z oliwek na złoto z obu stron – powstaną grzanki. Podawaj steki na sałacie z kromkami opieczonego pieczywa – crostini.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)