



Stek z masłem czosnkowym

przepisy.pl



Składniki:

- stek z rostbefu wołowego (150 g) - 4 sztuki
- Przyprawa do grilla Knorr** - 0.5 opakowań
- masło - 50 gramów
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- natka pietruszki - 25 gramów
- młode ziemniaki - 500 gramów
- pomidorki koktajlowe na gałązce - 100 gramów
- ser feta - 100 gramów
- Oregano z Turcji Knorr** - 25 gramów
- oliwa z oliwek - 80 mililitrów

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

50 minut 4 osoby Średnie

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik na 190 °C. W tym czasie umyj i lekko oskrob ziemniaki. następnie ugotuj je w lekko osolonej wodzie.
2. Gotowe steki skrop oliwą i oprósz przyprawą Do Grilla Knorr.
3. Czosnek i natkę pietruszki drobno posiekaj. Następnie utrzyj z miękkim masłem na pastę.
4. W naczyniu żaroodpornym umieść odcedzone ziemniaki, małe gałązki pomidorków koktajlowych, skrop oliwą, posyp Oregano Knorr i piecz przez 10-15 minut.
5. Teraz rozgrzej patelnię grillową i smaż steki aż będą ładne i złociste, po 3-4 minuty z każdej strony.
6. Na talerzu połóż usmażone steki oraz ziemniaki i pomidory z pieca. Po wierzchu posyp pokruszonym serem feta. Podawaj z masłem czosnkowo-ziołowym. Danie możesz udekorować posiekаныmi ziołami.

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