



przepisy.pl

Stek z pieczonym topinamburem



 45 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- stek z rostbefu wołowego - 2 sztuki
- Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- topinambur świeży - 400 gramów
- czerwona cebula - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- olej - 100 mililitrów
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 1 łyżeczka
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka
- pieczarki z brązową skórką - 250 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik na 185 stopni. Wyszoruj dokładnie karczochy i przekrój na pół. Podobnie przygotuj pieczarki. Cebulę pokrój na ćwiartki, a czosnek w plasterki.
2. W naczyniu żaroodpornym ułóż topinambura, cebulę i czosnek. Skrop oliwą, posyp tymiankiem i rozmarynem Knorr i piecz przez 20 minut.
3. W tym czasie steiki wołowe skrop pozostałym olejem i posyp przyprawą do Grilla Knorr.
4. Obsmaż mięsa na patelni. Jak warzywa się upieką dodaj mięso i piecz wszystko razem jeszcze 10 minut.
5. Po upieczeniu połóż warzywa na talerzu i skrop je powstałym podczas pieczenia sosem. Mięso pokrój w paski i ułóż na warzywach. Od razu podawaj.

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