



przepisy.pl

Stek z polędwicy wołowej z serem gorgonzola



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- steki z polędwicy wołowej - 4 sztuki
- Sos Hellmann's Samba** - 4 łyżki
- pomidorki cherry - kilka sztuk
- młode ziemniaki - 12 sztuk
- ser gorgonzola - 4 plastry
- musztarda Dijon - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- gałązka świeżego rozmarynu - 1 sztuka
- kilka listków świeżej bazylii
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. W miseczce połącz musztardę, posiekany czosnek, 2 łyżki oliwy oraz sól i pieprz. Przygotowaną marynatą posmaruj steki i odstaw w chłodne miejsce.
2. Ziemniaki wyszoruj pod bieżącą wodą i osusz. Następnie pokrój na połówki lub ćwiartki, skrop oliwą i oprósz ulubionymi przyprawami. Rozłóż je na pergaminie i piecz w rozgrzanym do 180 °C piekarniku przez 25 minut.
3. Pod koniec pieczenia dołóż do ziemniaków pokrojone na połówki pomidorki.
4. Zamarynowane steki smaż na rozgrzanej patelni grillowej po kilka minut z każdej strony, w zależności od tego, jak bardzo wysmażone mięso lubisz. Pod koniec smażenia ułóż na każdym ze steków plaster sera i poczekaj, aż się roztopi.
5. Gotowe steki wyłóż na talerz i polej sosem Hellmann's Samba. Podawaj z upieczonymi warzywami. Całość udekoruj listkami bazylii. Takie danie możesz przygotować na domowym grillu.

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