



przepisy.pl

## Steki wołowe z pieczarkami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- steki z antrykotu - 4 sztuki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 3 łyżki
- pieczarki - 500 gramów
- cebula dymka ze szczypiorkiem - 1 pęczek
- żółtko - 1 sztuka
- gęsta śmietana - 150 gramów
- oliwa do smażenia - 4 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- ser gruyer - 150 gramów

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

### Sposób przygotowania:

1. Steki skrop oliwą i oprószyć obficie 2 łyżkami przyprawy do mięs. Obsmażyć po minucie z każdej strony na grillowej patelni. Po czym steki przełożyć na blaszkę do pieczenia wyłożoną pergaminem.
2. Pieczarki pokroić w ćwiartki, cebulę w piórka i podsmażyć razem na rozgrzanym tłuszczu. Śmietanę wymieszać z żółtkiem, wleć na patelnię, dodaj posiekany szczypiorek i dopraw do smaku pozostałą Przyprawą do mięs oraz odrobiną świeżo zmielonego pieprzu.
3. Na obsmażone steki nałożyć przygotowane grzyby. Całość posyp startym serem. Wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika nastawionego na górną grzałkę. Piecz przez 4 do 7 minut w zależności od grubości steków oraz od tego jak wysmażone mięso lubisz.

---

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)