



przepisy.pl

Wołowe steki ze smażoną cebulą

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 500 gramów
- cebula - 6 sztuk
- olej - 2 łyżki
- pieprz
- sól
- masło - 3 łyżki
- papryka - 1 łyżka
- kotlet z antrykotu - 200 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Natrzyj mięso solą i pieprzem.
2. Ziemniaki obierz, umyj, ugotuj w osolonej wodzie. Ostudź i pokrój w plastry. Następnie obsmaż z obydwu stron na chrupko.
3. Pokrój cebulę w krążki i partiami smaż na oleju rozgrzanym masłem. Dopraw solą, pieprzem i papryką.
4. Olej roślinny rozlej na żeliwnej patelni i przez maksymalnie 4 minuty smaż steki z każdej strony.
5. Poukładaj je na talerzach. Obłóż krążkami z cebuli i podawaj z ziemniakami.

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