



Stek z rostbefu wołowego z grillowanymi warzywami

Steps: 10

Poziom trudności: Średnie

Składniki

4 Porcje

| | | | |
|---------------------------|---|------------|---|
| 4 steki | Rostbef wołowy bez kości (800 g) | 1 łyżeczka | Przyprawa do dań z grilla |
| 2 łyżki | Olej rzepakowy | 1 ząbek | Czosnek |
| 1 sztuka | Rozmaryn doniczka | 1 kg | Półówki ziemniaka |
| 1/2 sztuki każdego koloru | Papryka mix | 1/4 sztuki | Cukinia |
| 1 mała sztuka | Bakłażan | 5 sztuk | Pieczarki |
| 12 sztuk | Pomidorki cherry | 8 łyżek | Jogurt naturalny |
| 4 łyżki | Majonez | 1 łyżka | Brandy |
| 2 łyżki | Starty ser lazur | | Sól, mielony pieprz, pieprz młotkowany, pieprz biały do smaku |
| | Zioła na grill, cukier trzcinowy do smaku | | |

Sposób przygotowania:

1. Rostbef wołowy umyj, oczyść i pokrój w równe steki.
2. Zamarynuj we wszystkich połączonych składnikach marynaty (soli, pieprzu młotkowanym, przyprawie do dań z grilla, oleju, świeżym rozmarynie i cukrze trzcinowym). Odstaw w chłodne miejsce, aby się zamarynowały.
3. Steki z rostbefu grilluj z każdej strony po około 2-3 minuty, a następnie przełóż na blachę, aby mięso odpoczęło.
4. Paprykę, cukinię, bakłażan, pomidorki cherry oraz pieczarki oczyść i pokrój w równe elementy. Zamarynuj w czosnku, oleju, przyprawie do dań z grilla, soli oraz pieprzu.
5. Wszystkie warzywa grilluj do uzyskania pasków i dymnego aromatu.
6. Przygotuj sos serowy, łącząc ze sobą część sera pleśniowego, jogurt naturalny i odrobinę majonezu.
7. Sos mocno dopraw solą i białym pieprzem, a żeby nadać mu charakteru, dolej odrobinę brandy.
8. Resztę sera pokrój w drobną kostkę i dodaj do sosu.
9. Ziemniaki przełóż do pieca i zagrzej. Wydrąż część miąższu z ziemniaków i nałóż do nich po łyżce kremowego serowego sosu.
10. Na talerzu ułóż grillowany stek z rostbefu, dołóż nafaszerowany serowym sosem ziemniak, a całość podaj z grillowanymi warzywami.