



Gazpacho z grzanką i stekiem wołowym

Steps: 7

Poziom trudności: Średnie

Składniki

4 Porcje

1 stek (grubość 3-4 cm)	Rostbef	3 sztuki	Pomidor
1 sztuka	Papryka	1 sztuka	Ogórek
1/2 małej sztuki	Cebula	4 łyżki	Ocet winny czerwony
5 kromek	Bagietka	1 garść	Rukola
1 łyżka	Masło		Sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1. Stek wyciągnij z lodówki, aby nabrał temperatury pokojowej.
2. Wszystkie warzywa umyj, pokrój na mniejsze kawałki i zmiksuj w blenderze kielichowym na jednolitą masę. Dopraw oliwą z oliwek, octem oraz przyprawami.
3. Dodaj kromkę bagietki i całość razem zmiksuj tak, aby bagietka zagęściła zupę.
4. Zupę schłódź w lodówce przed podaniem.
5. Stek dopraw i smaż po 3 minuty każdą stronę. Następnie odstaw na 4 minuty do odpoczynku.
6. W tym czasie kromki z bagietki posmaruj masłem i zapiecz w piekarniku z funkcją grill w 200°C przez 2 minuty.
7. Stek pokrój w cienkie plastry w poprzek włókien i ułóż na grzance z rukolą.