



PHILLY CHEESE STEAK

SKŁADNIKI:

1 długa bułka
50 g sera provolone
100 g rostbefu Sokołów
1/2 małej cebuli
olej

DODATKI:

1 ogórek
po 50 ml octu, sosu sojowego i oleju sezamowego
1 łyżka cukru
2 pomidory
kilka listków bazylii

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować pikle: ocet, sos sojowy i olej sezamowy wymieszać z cukrem. Ogórek pokroić obieraczką, uzyskując cienkie plasterki. Następnie dodać je do marynaty i odłożyć na 1 godzinę w chłodne miejsce.
2. Rostbef pokroić w cienkie plastry. Aby krojenie będzie prostsze, wołowinę można wcześniej lekko zamrozić. Cebulę obrać i pokroić w piórka.
3. Rozgrzać grill. Na ruszt wyłożyć 2 pomidory. Na płaskiej, żeliwnej płycie podsmażyć cebulę z odrobiną oleju. Następnie przesunąć cebulę i usmażyć mięso. Składniki wymieszać.
4. Z mięsa i cebuli uformować „kopczyk” na długość bułki, przykryć go kilkoma plasterkami sera provolone i zostawić na chwilę, by się roztopił. W tym czasie przygotować sos z pomidorowy. Z grillowanych pomidorów ściągnąć skórkę. Następnie rozgnieść je widelcem i połączyć z posiekaną bazylią. Sos można doprawić solą i pieprzem do smaku.
5. Gdy ser provolone się roztopi, na składniki na grillowej płycie położyć przekrojoną bułkę. Następnie wsunąć łopatkę pod spód i złożyć kanapkę. Do składników dodać piklowany ogórek i sos z grillowanych pomidorów.