



FETA PRZY GRILLU

SKŁADNIKI:

2 steki z rostbefu „Uczta Qulinarna” Sokołów (ok. 300 g)
olej do grillowania
sól i świeżo mielony pieprz kolorowy

Salatka:

1 garść mieszanki sałat
3 żółte pomidory
1 plaster arbuza
80 g sera feta
2/3 szklanki borówek
1 garść listków mięty
oliwa z oliwek
sól i świeżo mielony pieprz kolorowy

PRZYGOTOWANIE:

1. Pomidory pokroić w półplasterki. Z arbuza usunąć pestki, a następnie miąższ pokroić w kostkę. Ser feta pokroić w kostkę.
2. Na półmisek wyłożyć sałatę, na niej ułożyć pomidory, kostki arbuza i fety oraz borówki. Całość polać oliwą, oprószyć solą oraz kolorowym pieprzem i posypać listkami mięty.
3. 15 minut przed grillowaniem mięso wyjąć z lodówki. Chwilę przed wrzuceniem steków na ruszt natrzeć je olejem i posypać solą oraz pieprzem. Mięso wyłożyć na gorący ruszt i grillować z obu stron do uzyskania złoto-brązowego koloru oraz pożądanego stopnia wysmażenia. Gotowe steki zdjąć z grilla i odstawić na kilka minut, aby „odpoczęły”. Podawać z sałatką.