



KANAPKI ZE STEKIEM Z ANTRYKOTU

SKŁADNIKI:

2 steiki z antrykotu Uczta Qulinarna Sokołów
1 czerstwa bagietka
olej do smażenia
2 ząbki czosnku
gałązka rozmarynu
sól i pieprz
1 ogórek
3-4 rzodkiewki

Sos:

2 łyżki majonezu
1 łyżka kwaśnej śmietany
1 pęczek zwiędłego szczypiorku
4-5 zwiędłych rzodkiewek
sałata rzymska do podania
sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Bagietkę zawinąć w zwilżony papier do pieczenia. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180°C i podpiec przez 10 minut. Wyjąć, odwinąć z papieru i odstawić, by odparowała. Na patelni rozgrzać olej, steiki przyprawić solą i usmażyć z każdej strony po 2-3 minuty. Zdjąć z patelni i natrzeć rozmarynem i rozgniecionym czosnkiem, doprawić solą i pieprzem.
2. Ogórek zetrzeć na cienkie plasterki, rzodkiewkę pokroić na plasterki.
3. Majonez i śmietanę zmiksować ze szczypiorkiem. Rzodkiewki zetrzeć na tarce i dodać do sosu, wymieszać. Doprawić solą i pieprzem.
4. Bagietkę przekroić wzdłuż, posmarować w środku sosem, nałożyć chrupiącą sałatę. Steki pokroić w plastry i nałożyć do bagietki. Ozdobić ogórkiem i rzodkiewką.