



## **ROSTBEF Z CZEREŚNIAMI I SEREM PLEŚNIOWYM**

### **SKŁADNIKI:**

2 garście czereśni  
1 łyżka octu balsamicznego  
1 łyżeczka syropu klonowego  
8 zielonych szparagów  
100 g sera z niebieską pleśnią  
1 stek z rostbefu (ok. 200 g) Sokołów  
2 garście rukoli  
1-2 łyżki masła klarowanego  
sól i świeżo mielony pieprz

#### *Dressing:*

4 łyżki oliwy z oliwek  
1 mały ząbek czosnku  
1 łyżeczka syropu klonowego  
1 łyżka białego octu winnego  
sól i świeżo mielony pieprz

---

### **PRZYGOTOWANIE:**

1. Mięso wyjąć z lodówki (najlepiej na 30 minut przed przygotowywaniem potrawy). Czosnek przecisnąć przez praskę, a następnie połączyć z pozostałymi składnikami dressingu. Szparagi pozbawić zdrewniałych końcówek i gotować w osolonej wodzie przez 5 minut. Następnie przelać zimną wodą i przekroić na pół lub na 3 części.
2. Czereśnie wydrylować, wrzucić na rozgrzaną patelnię, wymieszać z octem balsamicznym i syropem klonowym, a następnie smażyć przez 3 minuty na dużym ogniu, co jakiś czas energicznie potrząsając patelnię.
3. Ser z niebieską pleśnią pokroić w kostkę. Mięso oprószyć solą i pieprzem, a następnie usmażyć na maśle klarowanym. Aby uzyskać średni stopień wysmażenia, stek o grubości 2 cm należy smażyć przez 2 minuty i 15 sekund z każdej strony. Do

## **ROSTBEF Z CZEREŚNIAMI I SEREM PLEŚNIOWYM**

- przygotowywania steków warto wykorzystać aplikację Stek Timer Sokolów. Po zdjęciu z patelni mięso odstawić, by „odpoczęło”.
4. Rukolę połączyć z przygotowanym dressingiem, a następnie wraz ze szparagami wyłożyć na półmisek. Na środku ułożyć pokrojone w plastry mięso. Całość udekorować czereśniami oraz serem pleśniowym.