



SMAŻONY ANTRYKOT Z CZOSNKOWYMI ZIEMNIACZKAMI

SKŁADNIKI:

4 steki z antrykotu wołowego Uczta Qulinarna
1 kg ziemniaków
2-3 ząbki czosnku
3-4 łyżki masła klarowanego
sól i pieprz
kilka gałązek tymianku
zioła do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Ziemniaki pokroić i smażyć na połowie masła do czasu, aż zyskają złoty kolor. Dodać kilka gałązek tymianku i przeciśnięty przez praskę czosnek. Całość przełożyć na blaszkę i wstawić do dobrze rozgrzanego piekarnika. Piec do miękkości.
2. Steki oczyścić, oprószyć solą i świeżo mielonym pieprzem, a następnie obsmażyć na gorącej patelni z niewielką ilością masła. Następnie mięso odstawić, by „odpoczęło”. Do przygotowywania steków warto wykorzystać aplikację Stek Timer Sokołów.
3. Ziemniaki i steki wyłożyć na talerze. Przed podaniem potrawę ozdobić ziołami. Jej smak świetnie uzupełni wiosenna sałatka, przygotowana z rukoli, pomidorów, ogórków, cebuli i sosu winegret.