



## SAŁATKA ZE STEKIEM Z ROSTBEFU

### SKŁADNIKI:

#### *Salatka:*

- 2 duże garście rukoli
- 1 łyżka oleju z pestek winogron
- 1 stek z rostbefu Uczta Qulinarna Sokolów (ok. 340 g)
- 150 g sera feta
- 3/4 szklanki borówek amerykańskich
- 1/2 pęczka zielonych szparagów
- szczypta cukru
- bratki do dekoracji
- olej do grillowania
- sól, świeżo mielony pieprz

#### *Sos:*

- 4-5 łyżek oleju z pestek winogron
- 3-4 truskawki
- 1 łyżka octu winnego białego
- 1 łyżeczka syropu klonowego
- 1 ząbek czosnku
- sól, świeżo mielony pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu zmiksować blenderem, uzyskując sos o jednolitej konsystencji (gęstość sosu należy regulować olejem).
2. Szparagi pozbawić zdrewniałych końcówek, gotować w osolonej wodzie z dodatkiem cukru przez 5 minut, a następnie przelać zimną wodą i przekroić na 3 części. Ser feta pokroić w kostkę.
3. Mięso wyjąć z lodówki ok. 15 minut przed grillowaniem. Chwilę przed wrzuceniem na ruszt stek natrzeć olejem i posypać solą oraz pieprzem. Następnie wrzucić go na gorący ruszt i grillować z obu stron do uzyskania pożądanego stopnia wysmażenia. Gotowe mięso zdjąć z grilla i

## **SAŁATKA ZE STEKIEM Z ROSTBEFU**

- odstawić na kilka minut, aby odpoczęło, po czym pokroić w plasterki.
4. Wzdłuż krawędzi półmiska ułożyć naprzemiennie rukolę skropioną olejem z pestek winogron, szparagi, borówki i ser feta. Na środku wyłożyć listki rukoli oraz pokrojone w plastry mięso. Całość udekorować bratkami. Sos podawać osobno.