



## STEK Z ROSTBEFU Z KOŚCIĄ

### SKŁADNIKI:

2 steki z rostbefu z kością Uczta Qulinarna  
sól, pieprz  
100 g masła klarowanego  
300 g ziemniaków  
250 g pomidorków koktajlowych

### PRZYGOTOWANIE:

1. Steki umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym. Mięso z obu stron oprószyć solą i pieprzem, a następnie smażyć na maśle klarowanym na mocno rozgrzanej patelni lub grillu do uzyskania złoto-brązowego koloru. W tym czasie rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C. Usmażone steki przełożyć do nagrzanego piekarnika i piec przez 5-7 minut. Po tym czasie powinniśmy uzyskać średnio wysmażonego steka o różowym przekroju.
2. Po wyjęciu z piekarnika steki ostawić na kilka minut, by „odpoczęły” (dzięki temu wyrówna się temperatura wewnątrz i na zewnątrz mięsa). Ugotowane ziemniaki pokroić w łódeczki i podsmażyć na maśle klarowanym. Na zawartości patelni dorzucić umyte pomidorki koktajlowe. Smażyć przez kilka minut. Podawać jako dodatek do steków.