

Запеченный картофель со стейком

70—90 Мин.

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

2 шт.	Картофель
1 шт.	Говяжий стейк
1 ч. л.	Приправа для гриля и шашлыка Жаркий Даллас
	Соль
20 г	Сливочное масло
20 г	Тертый сыр
20 г	Жареный лук

Способ приготовления

1. Картофель промойте, обсушите и заверните в фольгу.
2. Положите в форму для запекания и запекайте при температуре 200° в течение 1 часа.
3. Посыпьте стейк приправой для гриля и шашлыка “Жаркий Даллас", вотрите приправу руками и оставьте мариноваться на 30 минут.
4. Разогрейте сковороду- гриль и жарьте стейк по 4 минуты с каждой стороны (или до нужной вам степени прожарки).
5. Готовый стейк накройте фольгой и оставьте на 5 минут, после чего нарежьте.
6. Готовый горячий картофель нарежьте вдоль, но не до конца. Положите сливочное масло и сыр, смешайте вилкой. Выложите кусочки стейка, посыпьте жареным луком. Приятного аппетита!