



# Запеченный картофель со стейком

🕒 70–90 Мин. 

## Способ приготовления

### 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

- 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!

