

Stek New York na sałacie z dressingiem z niebieskiego sera pleśniowego

Składniki

antrykot
oliwa
pieprz
sól
cebula

sos:

ser z niebieską pleśnią
oliwa z oliwek
ocet winny
sól
pieprz

sałatka:

sałata rzymska
świeża rukola
pomidorki koktajlowe
cebula

Przygotowanie:

1. Zacząłem od antrykotu, który nasmarowałem oliwą i oprószyłem solą oraz pieprzem. Następnie, wołowina trafiła na rozgrzany ruszt. W tym samym czasie obrałem przekrojoną na pół czerwoną cebulę i umieściłem ją obok grillującego się mięsa.
2. Po 2-3 minutach odwróciłem stek na drugą stronę aby równomiernie się usmażył.
3. Fantastyczny zapach unoszący się nad grillem dodatkowo umilał przygotowanie dania.
4. Na talerzu ułożyłem posiekane liście rzymskiej sałaty i świeżą rukolę. Na sałacie znalazły się pokrojone pomidorki koktajlowe i uprzednio zgrillowana cebula czerwona, którą poszatkowałem w pióra.

winnym, całość przyprawiłem solą i pieprzem, a później wymieszałem.

6. Kiedy antrykot osiągnął średni stopień wysmażenia, ściągnąłem go z rusztu żeby odpoczął ok. 5-10 minut. W tym czasie wszystkie soki równomiernie rozłożyły się w mięsie.
7. Osobom mniej doświadczonym polecam użycie [termometru](#), dzięki któremu łatwiej będzie kontrolować temperaturę wewnątrz mięsa.
8. Na koniec, pokrojony stek ułożyłem na sałatce i udekorowałem go dressingiem.